

VOTRE GUIDE ACCUEIL

Votre gîte est labellisé

La garantie d'un séjour dans des conditions optimales



Clef Verte



Bienvenue au Moulin Sainte Croix

Vous trouverez dans ce guide tous les renseignements utiles au bon déroulement de votre séjour.

Nous vous souhaitons de très agréables moments au Moulin.



Nous contacter
En cas d'urgence

Le Domaine

- Plan du site
- Informations pratiques (code wifi)
- Les espaces de loisirs
- Points de vigilance
- Sécurité incendie
- Recommandations pour la piscine
- Gestes de premier secours
- L'accessibilité

Votre gîte

- Plan du gîte
- Notices des équipements (électroménager et Hifi)
- En cas de panne
- Inventaire

Informations pratiques

- Instructions de départ
- Commerces de bouche
- Gastronomie
- Services
- Santé
- Transports

Etre Eco-Responsable

- Le choix du tourisme durable
- Notre bilan carbone
- Economiser les ressources
- Préserver la nature
- Le recyclage des déchets
- Le compostage
- Fabriquer ses produits ménagers
- La charte environnementale
- Plan de gestion différenciée des espaces verts

Nous contacter

Vos interlocuteurs

LES PROPRIETAIRES

Pierrette et ses filles

Céline (à gauche) : 06 72 10 20 75

Sylvie (à droite) : 06 70 46 67 94



L'EQUIPE SUR PLACE

Delphine et Karine : Accueil et entretien des gîtes

Aurélie : Entretien des gîtes


Loïc : Entretien de la piscine

Marc, Frédéric, Samuel, Edgard et Alexis : Entretien des extérieurs

Nous suivre

 gites-touraine-moulindesaintecroix.com

 fb.com/moulindesaintecroix

 @gites.moulindesaintecroix

En cas d'urgence

Chaque gîte est muni d'une trousse de secours (tiroir du buffet de la salle à manger).

112

Numéro d'urgence européen

114

N° d'urgence pour personnes malentendantes (par sms)

17

Police

18

Pompiers

15

SAMU

Centre anti-poisons : 02 41 48 21 21

**Téléphone pour les urgences
à votre disposition à l'accueil**

Le plan du domaine



Le plan du domaine



Informations pratiques

Accès wifi



Réseau : MoulinSteCroix
Mot de passe : croix2927

Authentification 5 GHz



Authentification 2,4 GHz



Votre box émet un signal WiFi sur deux bandes de fréquence. **La bande 5 GHz est** la bande recommandée car est la plus rapide.

Connectez votre appareil sur la bande 2.4 GHz s'il n'est pas compatible avec la bande 5 GHz.

Buanderie

Une machine lavante-séchante de 10 kg est présente dans la buanderie commune (à l'accueil). **Lessive maison à base de produits naturels fournie.**

Feu de cheminée



Chaque gîte est équipé d'une cheminée avec insert.

Bois et allume-feu fourni avec un tarif forfaitaire (semaine ou week-end) pour des flambées à volonté.

Recharge véhicules électriques



- **Prise green up** au Moulin, dans l'allée à droite du portail de la grange. Facturation à la consommation
- **Bornes de recharge 18 kwh** à Neuillé le Lierre
 - ⇒ 2 bornes place de la mairie
 - ⇒ 2 bornes au 1 place de la gare

Les espaces de loisirs

La piscine

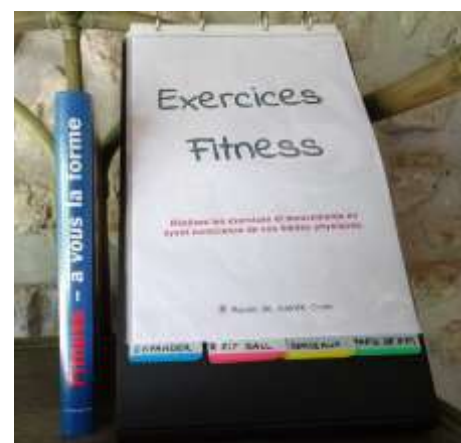
- Du 1er mai au 30 septembre
- Couverte et chauffée
- Bassin de 70 m² (13 m x 5,5 m)
- Profondeur de 1,10 à 1,90 m

Pour la sécurité de vos enfants, refermez systématiquement la porte à clé.



La salle Fitness

- Ouverte 24/24
- Equipement de musculation
- Fiches d'exercices pour utiliser le matériel
- Non chauffée en hiver



Les espaces de loisirs

La pêche

- Dans la Brenne ou sur l'étang privé, faites-vous plaisir...
- Animations avec un guide pêche diplômé (sur réservation)

► Equipement et services disponibles :

- Local pêche pour ranger tout votre matériel
Equipé d'un réfrigérateur et d'un point d'eau
 - Prêt de gaules, seau, épuisette, seau à vifs,
 - Fourniture de petit matériel de réparation
- **Clé du local :** Accrochée au porte-clé de l'accueil



Les jeux de plein air

- Terrain de pétanque, jeu de palets
- Table et raquettes de ping-pong
- Ballons et but de foot
- Raquettes & filet de badminton, Mölky...
- Coin piou-piou pour les jeunes enfants
- Jeux enfants (slackline et Ninja line)



- Servez-vous, tous les jeux sont dans le coffre noir dans le local vélo

La rando vélo et pédestre

Les chemins de Saint Jacques de Compostelle et de Trêve passent devant le Moulin de Sainte Croix.

► Equipement et services disponibles :

- Nombreux circuits de randonnée disponibles à l'accueil et dans votre guide touristique
- Abri sécurisé pour vos vélos
- Prise de recharge électrique (dans le local vélos)
- Kit de réparation, pompe à pied et lubrifiant, nécessaire de nettoyage, (à l'accueil)



Points de vigilance

Pendant toute la durée du séjour, les enfants sont sous la responsabilité de leurs parents.

Le Moulin de Sainte Croix avec la rivière, l'étang ainsi que la piscine peuvent présenter des dangers. Ne laissez en aucun cas les enfants s'y promener seuls sans être accompagnés d'un adulte responsable.

Etang Rivière	<ul style="list-style-type: none">- Pêche avec carte de pêche dans l'étang et la rivière- Baignade interdite dans l'étang et la rivière- Pièges à ragondins fréquemment disposés autour de l'étang et le long de la rivière- Elevage de canards sur l'île de l'étang. Ne pas crier ou courir pour ne pas les faire fuir
Equipements de loisirs	<ul style="list-style-type: none">- Piscine et Local fitness : consignes sécurité affichées sur site et dans le guide d'accueil- Jeux de plein air, salle fitness et coin Piou-Piou à utiliser selon leur destination <p>Les enfants restent sous la responsabilité de leurs parents lors de leur usage. Le propriétaire ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accident ou blessure.</p>
Recharge véhicule électrique	<p>Recharge des voitures électriques non autorisée sur les prises de l'hébergement. Une borne de recharge adaptée est disponible dans l'allée à côté du gîte du Verger ou <u>pour une charge plus rapide</u> devant la Poste de Neuillé le lierre ou place de la gare.</p>
Période de chasse	<p>Du 01 sept. au 31 janvier, passées aux canards certains vendredis soir de 17h à 20h30, autour de l'étang. Pendant la chasse, le portail donnant accès à l'étang est fermé à clé et tout passage au-delà de ce point est strictement interdit pour votre sécurité.</p>
Sécurité incendie	<p>Gîtes équipés d'extincteurs. Tout matériel percuté et utilisé hors procédure incendie fera l'objet d'un constat. Les frais de remise en service seront à la charge du locataire. Feux de camps et braseros interdits.</p>
Lieux privés AVEC DANGER	<p>Accès interdit dans les zones signalées par des cordages et/ou panonceaux</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Les 3 passerelles : à l'avant à hauteur du gué, à l'arrière de la roue à aube et au niveau de la chute d'eau (déversoir)▪ Hangar, espaces de stockage de matériels et engins agricoles, remises à bois
Respect de l'hygiène	<p>Ne jeter que du papier toilette dans les WC, sous peine d'endommager l'installation d'assainissement autonome. Les frais de remise en service seront à la charge du locataire. Interdiction de fumer dans le gîte. Cendriers à l'extérieur et dans les espaces communs Protection des literies : les alèses des matelas, couettes et oreillers doivent être maintenus en place. Chaque lit doit être équipé de sa parure complète. A défaut, le nettoyage des couettes et oreillers vous sera facturé 20 € par article. Linge de toilette loué : les serviettes ne doivent pas être utilisées à la piscine ou dehors.</p>
Respect sonore	<p>Respect de la tranquillité du voisinage : le volume sonore à l'intérieur du gîte, des locaux communs ainsi qu'à l'extérieur, doit être contenu. Les feux d'artifices et autres fusées et pétards sont interdits.</p>
Accès internet	<p>Respect des lois en matière de téléchargements et de consultations de sites.</p>
Responsabilité et assurance	<p>Vols / détériorations Le propriétaire décline toute responsabilité en cas de vol ou de détérioration des biens du locataire et de ses hôtes à l'intérieur des gîtes et dans les véhicules stationnés. Accidents Le propriétaire ne saurait en aucun cas être tenu pour responsable des accidents ou dommages qui pourraient survenir sur la propriété, sur le parking ou dans les manœuvres d'accès ou de sortie du domaine.</p>

MERCI D'AVANCE ET BON SEJOUR

Sécurité incendie

En cas d'incendie

Les gîtes sont équipés d'extincteurs, positionnés :

- Gîte de la Roue :
 - au rdc dans l'entrée sous le lave-mains
 - à l'étage sur la mezzanine
- Gîte du Verger : dans l'arrière cuisine
- Accueil : près de la porte d'entrée



Procédure en cas d'incendie :

1. Appelez les pompiers au **112** ou **18**
2. Attaquez le foyer à la base avec les extincteurs
3. Dans la chaleur et la fumée, baissez-vous. L'air frais est près du sol
4. Faites évacuer immédiatement le gîte
5. Dirigez-vous vers les sorties les plus proches jusqu'au point de rassemblement : au niveau du parking
6. Ne revenez pas en arrière
7. Assurez-vous que tout le monde est sorti. Comptez les invités
8. Prévenez le propriétaire au 06 72 10 20 75 ou 06 70 46 67 94

Feu de forêt

En saison sèche, les dangers du feu sont présents. Faire attention aux braises de barbecue :

- Un arrosoir doit être situé à proximité du foyer
- Par temps de grand vent, ne pas utiliser le barbecue
- Feux de camps, braseros interdits

Sécurité piscine

Pour des piscines plus sûres

Un dispositif de sécurité piscine ne remplace en aucun cas la vigilance des adultes responsables.

Les dispositifs de sécurité n'assurent la protection des jeunes enfants qu'en position verrouillée. Il ne faut jamais laisser un enfant accéder seul à une piscine, ni l'y laisser seul ou le quitter des yeux, même quelques instants. Le risque est maximum lorsque les enfants ont moins de 5 ans.

La sécurité piscine ne sera obtenue qu'avec ces précautions :

Surveiller et agir

- ♦ La surveillance des enfants doit être rapprochée et constante
- ♦ Désigner un seul responsable de la sécurité
- ♦ Ne pas courir, ni chahuter au bord du bassin
- ♦ Ne pas plonger
- ♦ Ne pas jouer au ballon
- ♦ N'autoriser aucun accès à la piscine sans gilet ou brassière pour un enfant ne sachant pas bien nager et non accompagné dans l'eau
- ♦ Après la baignade, ne pas laisser de jouets à proximité et flottants dans le bassin pouvant attirer les enfants ;
- ♦ Après la baignade, **FERMER A CLÉ TOUTES LES PORTES**

En cas d'accident

- ♦ Sortir la personne de l'eau immédiatement
- ♦ En cas de perte de connaissance, pratiquez de suite les gestes de secours (bouche à bouche, massage cardiaque s'il y a lieu)
- ♦ Appeler les premiers secours (numéros des premiers secours affichés dans la piscine)

GESTES DE PREMIERS SECOURS

<http://www.croix-rouge.fr/goto/secours/bobos/noyade.asp>

LA VICTIME NE RESPIRE PLUS

Comment réagir

Envoyez immédiatement un témoin alerter les secours. Débutez la ventilation artificielle, plus connue sous le nom de bouche à bouche

Technique du bouche-à-bouche

- ★ **Maintenez d'une main le menton** de la victime vers le haut et ouvrez sa bouche en utilisant le pouce.
- ★ **Avec l'autre main sur le front**, maintenez la tête en arrière et pincez le nez pour empêcher toute fuite d'air.
- ★ **Appliquez votre bouche** largement ouverte sur celle de la victime.
- ★ **Soufflez de façon progressive** jusqu'à ce que la poitrine de la victime commence à se soulever.
- ★ **Redressez-vous** et reprenez votre souffle tout en regardant la poitrine de la victime s'affaisser.
- ★ **Réalisez une nouvelle insufflation**, et ainsi de suite.

LA VICTIME EST UN NOURRISSON



Le bouche-à-bouche se transforme en **bouche-à-bouche et nez** : votre bouche englobe à la fois la bouche et le nez du bébé. Il faut souffler un peu plus vite, mais moins fort que pour un adulte.



Le massage cardiaque s'effectue uniquement avec deux doigts qu'il faut placer en dessous d'une ligne imaginaire passant par les deux mamelons. Comprimez régulièrement le sternum avec la pointe des deux doigts d'environ 2 à 3 cm à une fréquence de 100/mn. Intercalez une insufflation toutes les cinq compressions thoraciques et vérifiez la respiration toutes les minutes.

LA VICTIME RESPIRE

Comment réagir

Placez la victime sur le côté, en Position Latérale de Sécurité et couvrez-la. Parallèlement, donnez ou faites donner l'alerte en appelant le SAMU (15). Jusqu'à l'arrivée des secours, surveillez sa respiration.

Technique de la Position Latérale de Sécurité

À appliquer chaque fois qu'une personne est inconsciente, le but étant d'empêcher que la victime ne s'étouffe avec sa langue et/ou ses vomissements.

- ★ **Agenouillez-vous** à côté de la victime et alignez ses jambes.
- ★ **Placez son bras** le plus proche de vous à l'angle droit de son corps et pliez son coude tout en gardant la paume de sa main tournée vers le haut.
- ★ **Posez le dos de la main** opposé contre son oreille qui se trouve de votre côté et maintenez-la (ceci pour assurer la stabilité de la nuque et limiter les risques de lésion de la colonne cervicale).
- ★ **Avec l'autre main**, attrapez la jambe opposée, juste derrière le genou. Relevez-la tout en laissant le pied à plat au sol.
- ★ **Faites rouler lentement** le corps en tirant sur le genou vers vous, en tenant la main de la victime contre son oreille. Lorsque le genou de la victime est au sol, retirez votre main de sous sa tête tout en maintenant son coude pour que sa tête ne bouge pas.
- ★ **Ajustez la jambe pliée**, de sorte que la hanche et le genou soit à angle droit et viennent, en prenant appui sur le sol, stabiliser la victime.
- ★ **Ouvrez sa bouche.**

Accessibilité

Pour nos hôtes en situation d'handicap, identifiez rapidement les éléments correspondant à vos besoins en matière d'accessibilité. Nous espérons que ces quelques mesures amélioreront la qualité de votre séjour chez nous.

Signalétique

- Panneaux de direction et localisation adaptés (taille, police, couleur)
- Guide d'accueil avec gros caractères pour la majorité des informations disponibles

Accueil

- Le jour de l'arrivée, visite guidée du gîte et des abords possible pour les malvoyants
- Les chiens d'assistance et les chiens guides sont admis à l'intérieur
- Téléphone d'urgence mis à disposition à l'accueil, muni de touches à gros caractères

Ameublement

- Contraste renforcé pour la couleur du mobilier par rapport aux murs
- Mode d'emploi simplifié de la télécommande et du téléviseur. L'accès au sous-titrage figure sur le mode d'emploi.
- Mode d'emploi des principaux équipements électroménager adapté
- Radiateurs simples d'utilisation
- Hauteur de lit de 54 et 57 cm
- Dans le gîte de 15 personnes uniquement, 2 chambres sont disponibles pour les personnes à mobilité réduite avec salle d'eau et wc privés (chambres n°1 et 4 sur le plan).
- Volumes sous les escaliers neutralisés par des plantes ou meubles

Accessibilité

Aménagement des sanitaires

- Système d'ouverture et fermeture des sanitaires simple d'utilisation
- Lavabos, douches et baignoire équipés de mitigeurs thermostatiques limitant automatiquement les risques de brûlure

Aménagement des espaces communs

- Sécurisation de la piscine par un abri fermé à clé
- Rampe d'accès au niveau des marches de la piscine
- Marches avec revêtement anti-dérapant

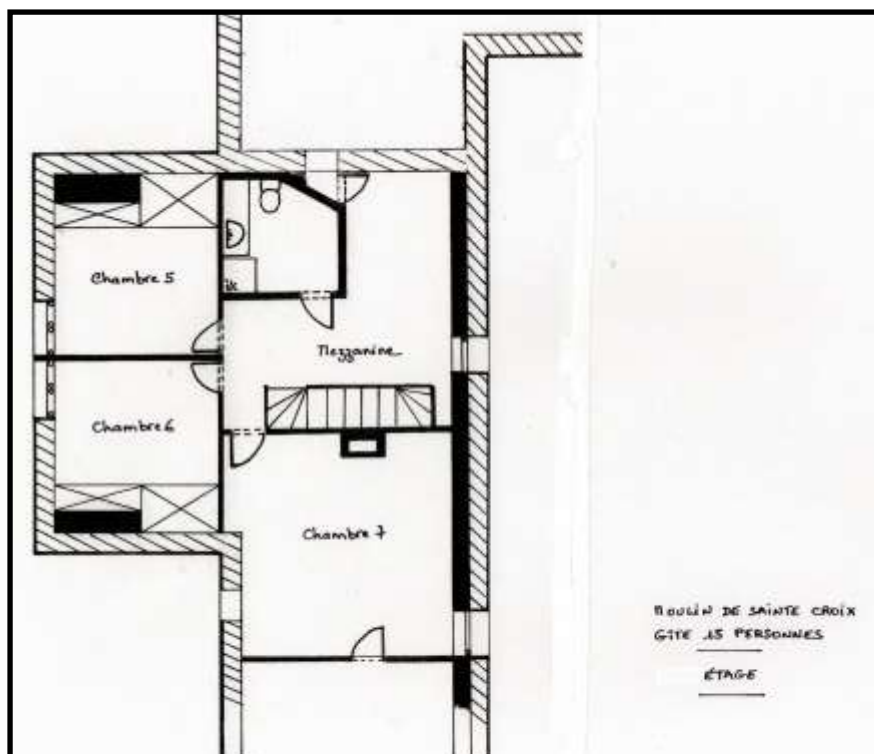
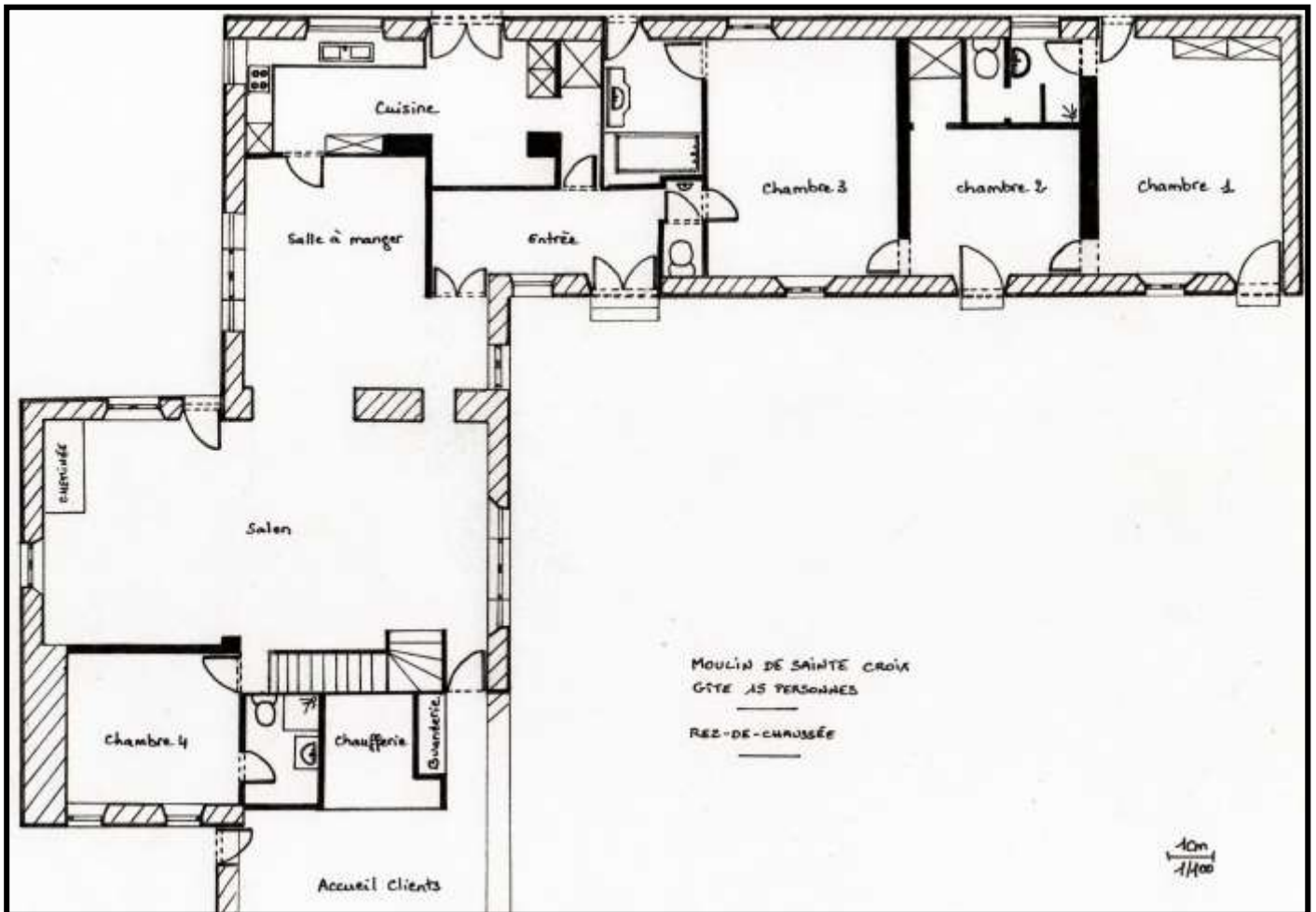
Aménagement des extérieurs

- Rampe amovible pour accès à la porte d'entrée du Gîte de la Roue, pour les personnes à mobilité réduite ou en fauteuil roulant
- Dispositifs de protection autour des chutes d'eau (passage de la roue et du déversoir)
- Stationnement extérieur possible à proximité des portes d'entrée des gîtes pour les personnes à mobilité réduite
- Cheminements extérieurs de plain-pied, larges et sans obstacles
- Cheminement extérieur avec éclairage par détection de présence sur l'allée principale

Gîte de la Roue



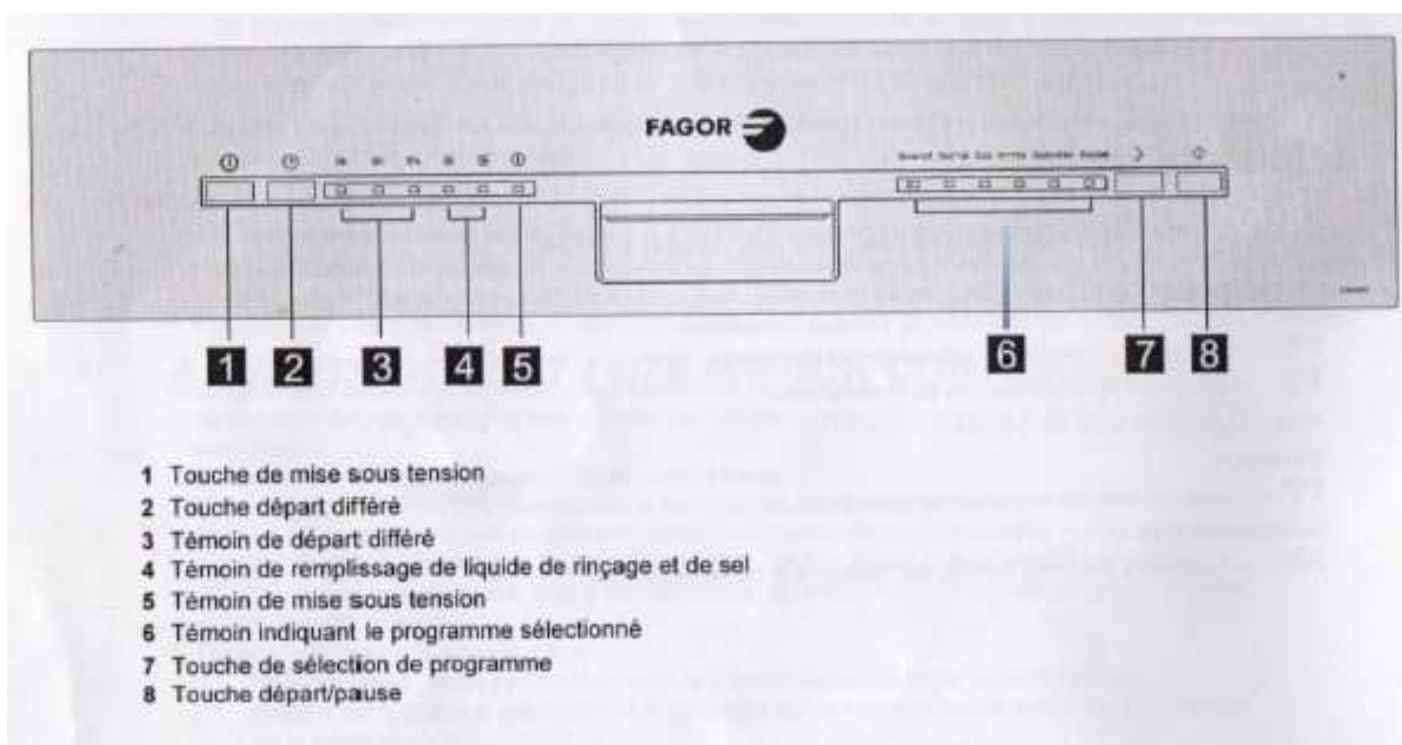
Plan du gîte



Notices des équipements

Vous trouverez ci-dessous un résumé pour l'utilisation des appareils de votre gîte. La notice complète est présente en fin de guide.

Lave-vaisselle

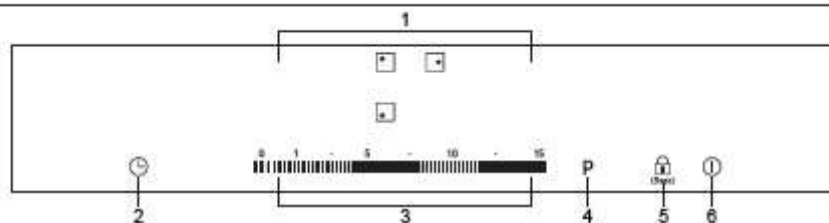


1. Remplissez le compartiment de gauche de détergent
2. Fermez la porte et appuyez sur la touche ① de mise sous tension
3. Appuyez sur la touche programme ⑦ jusqu'à celui souhaité.
Privilégiez le programme ECO.
4. Appuyez sur la touche départ/pause ⑧
La machine démarrera après 10 secondes environ.
5. Le lavage fini, appuyez sur ① Marche/pour éteindre la machine

Notices des équipements

Plaque induction 3 feux

Panneau de commande



1. Touches de sélection de la zone de cuisson
2. Commande de témoin de la minuterie
3. Réglage puissance du foyer / minuterie
4. Contrôle de la fonction Boost
5. Commande de verrouillage
6. Commande ON / OFF

Guide pour l'affichage des zones de cuisson

Affichage	Signification
1 à 15, P	Réglages de la température sélectionnée
H	Chaleur résiduelle (Maintien au chaud)
L	Sécurité enfants activée
-	Le récipient est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.

1. Appuyer sur la commande ON/OFF ⑥
2. Sélectionner un foyer ①, puis un niveau de température en glissant le curseur vers la droite ③. Et en sens inverse pour éteindre.
3. Fonction Boost (5 minutes maximum) en appuyant sur « P » ④
4. Réglage de la minuterie ② si besoin

Minuterie

Sélectionnez la zone de cuisson	
Appuyez sur la touche correspondant à la zone de cuisson dont vous souhaitez régler le temps de cuisson.	6
Appuyez sur la touche de la minuterie, « 0:00 » s'affiche et le « 0 » commence à clignoter.	0:0:00
Réglez le temps à l'aide du curseur. (par ex. 1)	0:0:01
Appuyez sur la touche de la minuterie « 0 » encore une fois et le « 0 » commencera à clignoter.	0:0:01
Réglez le temps à l'aide du curseur. (par ex. 1)	0:1:01
Appuyez sur la touche de la minuterie trois fois, le « 0 » commence à clignoter.	0:0:01
Réglez le temps à l'aide du curseur (par ex. 1) : vous avez réglé la minuterie sur 11 minutes.	1:1:01
Une fois le temps réglé, le décompte commence immédiatement. La touche de temporisation affiche le temps restant. REMARQUE : Un point lumineux rouge près de l'indicateur du niveau de cuisson indique que la zone est sélectionnée.	6:3:01
Quand le temps de cuisson est écoulé, la zone de cuisson correspondant s'éteint automatiquement.	-

Notices des équipements

Plaque induction 2 feux

1. Appuyer sur la touche Marche / Arrêt pendant 3 secondes jusqu'à entendre un bip. Sélectionner la zone de cuisson puis choisir la puissance de 1 à 9 avec les touches + ou -
2. Sécurité enfants : pour verrouiller, appuyer sur la touche 'cadenas'. « Lo » s'affiche. Pour déverrouiller, appuyer 3 secondes sur la touche 'cadenas'.
3. Minuteur comme chronomètre : appuyer sur la touche minuteur. Régler la durée avec + et -. Confirmer en attendant 5 secondes ou en appuyant à nouveau sur la touche minuteur
4. Minuteur avec arrêt de la cuisson : sélectionner la zone de cuisson. Puis appuyer sur la touche minuteur et régler la durée avec + ou -. Faire de même pour la 2ème zone de cuisson



Hotte aspirante

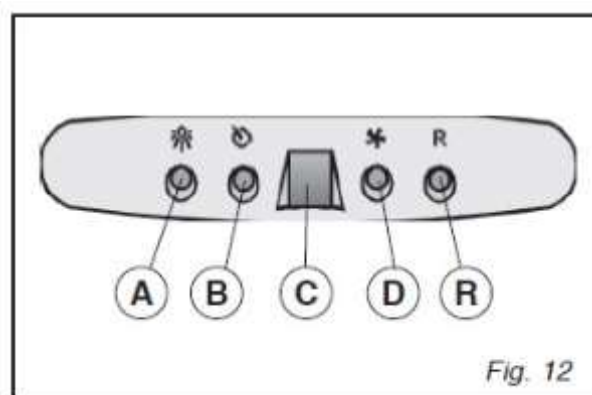
Touche A = allume/éteint l'éclairage.

Touche B = active/désactive le TIMER : en appuyant 1 fois on active le TIMER (au bout de 5 minutes le moteur s'arrête)

Touche D = met le moteur en marche.

En appuyant de nouveau sur le bouton, on sélectionne la vitesse du moteur de 1 à 4.

Pour arrêter la hotte : appuyer à nouveau sur la touche D pendant 2 secondes environ.



Notices des équipements

Four micro-ondes

DEMARRAGE DIRECT : par appui sur la touche Départ/Confirmation (G) à puissance 100 % pour 30 sec. Appuis successifs sur la touche (G) pour rajouter 30 sec de chauffe supplémentaire

PROGRAMMATION COURTE avec puissance 100 % en tournant la manette (F) de 5 secondes mini à 95 mn maxi. Puis appuyer sur Départ/Confirmation (G)

DEMARRAGE AVEC REGLAGE PUISSANCE & TEMPS

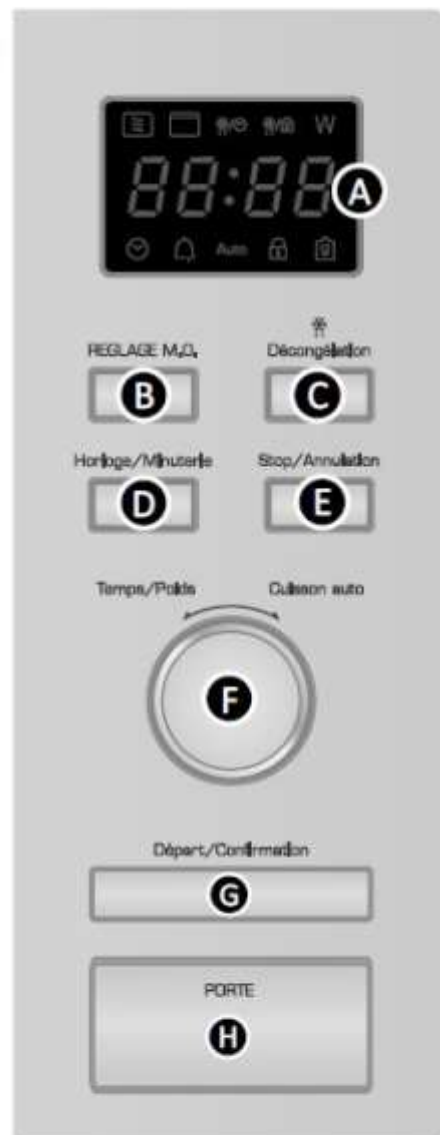
Appuyer sur la touche REGLAGE MO (B) et sélectionner la puissance (P100 = puissance maximale 100%. Appuyer à nouveau pour avoir puissance 80 %, 50 %, 30 % ou 10%).

Puis régler la durée avec la manette Temps/Poids/ Cuisson Auto (F).

DECONGELATION :

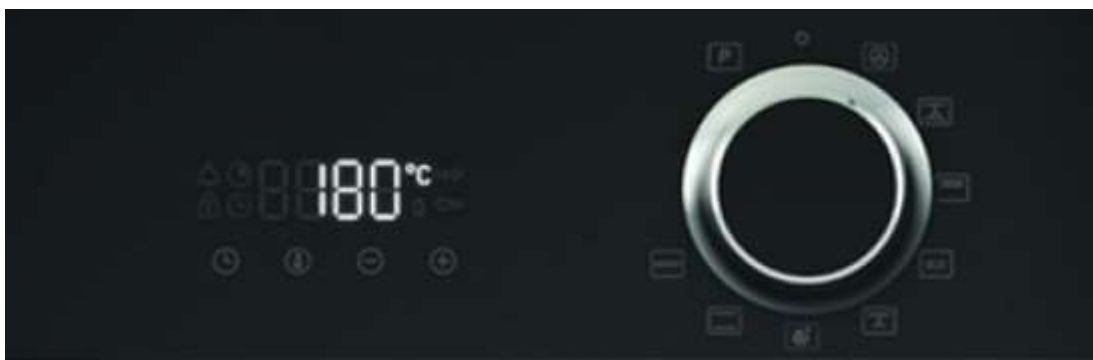
Par le poids : Appuyer sur touche décongélation (C) 1 fois, l'afficheur indique dEF1. Sélectionner le poids de l'aliment avec la manette (F). Puis appuyer sur la touche Départ/Confirmation (G).

Par le temps : Appuyer sur touche décongélation 2 fois, l'afficheur indique dEF2. Sélectionner le temps de décongélation avec la manette (F), maxi 95 mn. Puis appuyer sur la touche Départ/Confirmation (G)

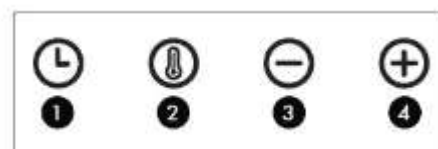


Notices des équipements

Four



1. Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.
2. Sinon régler l'heure avec les touches + ou -. Et validez avec la touche ①.
3. Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix. La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.
4. Pour modifier la température : appuyez sur la touche ②. Ajustez la température avec + ou -. Validez en appuyant à nouveau sur la touche ②.
5. Pour éteindre le four, tourner le sélecteur de fonctions sur 0.



- ① Réglage heure et durée
- ② Réglage température
- ③ Touche -
- ④ Touche +

Notices des équipements

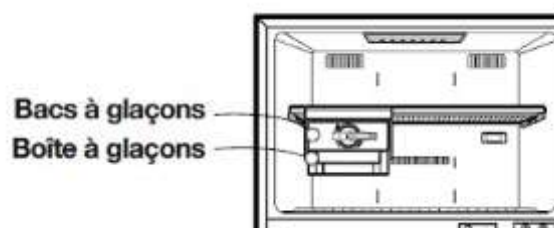
Réfrigérateur-Congélateur



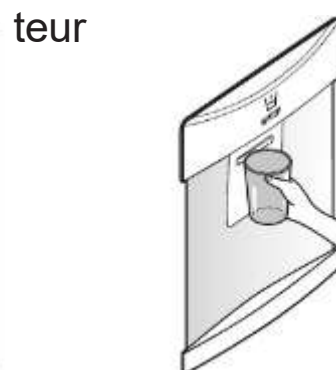
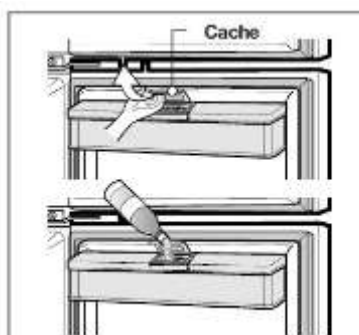
1. **Réglage de la température du réfrigérateur** : appuyer sur les touches + ou - de 'Fridge'.
2. **Réglage de la température du congélateur** : au fond du compartiment de congélation, tourner la molette vers la droite pour augmenter la température ou sur la gauche pour la diminuer.
Température recommandée : 5

3. **Congélation rapide** : appuyer sur la touche 'Express freeze'
4. **Verrouillage** : appuyer 3 secondes sur la touche 'Lock'. Maintenez à nouveau 3 secondes appuyé pour déverrouiller.

5. **Préparer des glaçons** :
Remplissez d'eau le bac à glaçons.
Pour enlever les glaçons, maintenir le levier du plateau et le tirer doucement. Puis les glaçons tomberont dans la boîte à glaçons.



6. Réservoir d'eau : Ouvrir le cache et verser de l'EAU FROIDE UNIQUEMENT, (pas de soda) puis refermer le cache. Pour se servir, presser la touche du distributeur



Notices des équipements

Robot ménager

1. Utilisation du bol :

Fixer l'axe d'entraînement sur le bloc moteur, puis le bol. Positionner les poignées vers la droite et tourner vers l'avant.

Installer l'accessoire sur l'axe, puis le couvercle. Le bol ne fonctionnera pas si le bol ou le couvercle sont mal placés.

. Utiliser la **lame couteau** (16) pour les pâtes à gâteau, hacher la viande, les légumes, les noisettes, pain...

. Utiliser le **pétrin** (17) pour mélanger la pâte. Puis pétrir à la main.

. Utiliser un **disque râpe/éminceur** : introduire les aliments dans le tube. Ne jamais pousser avec les doigts.

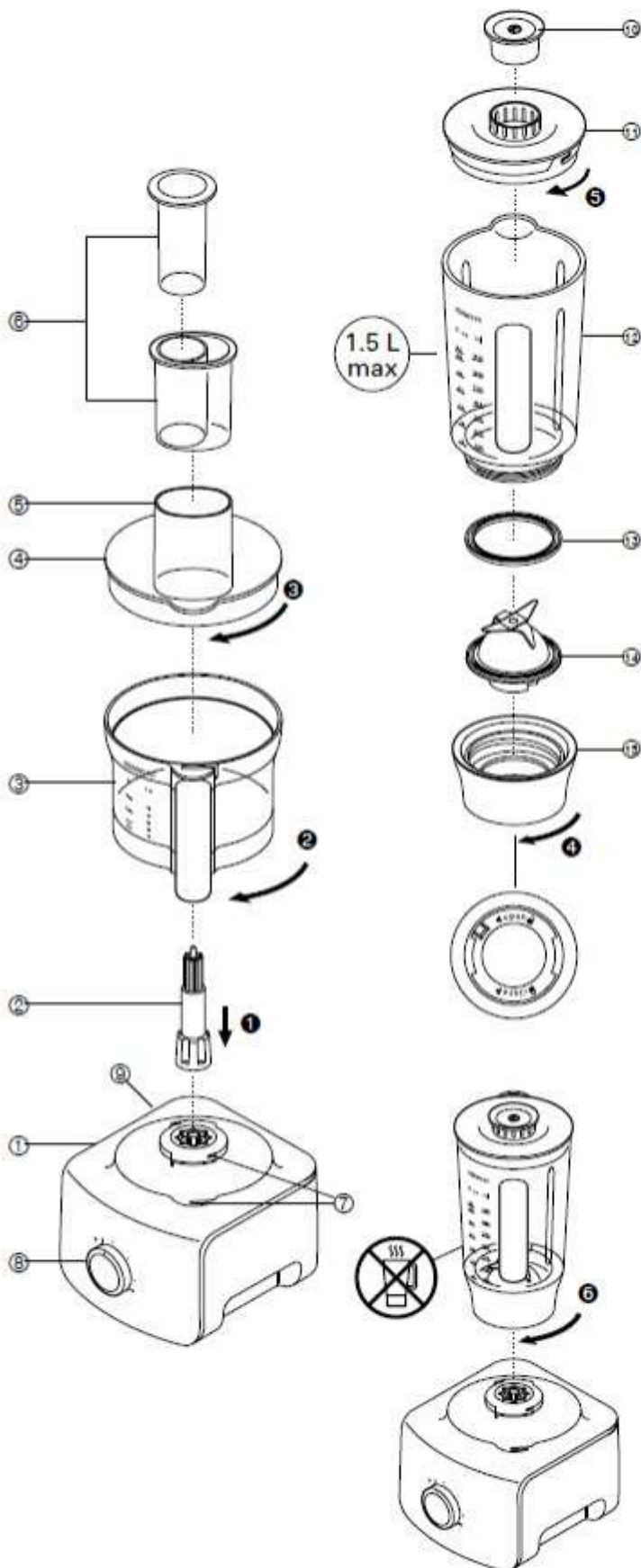
. Utiliser le **fouet** pour les blancs en neige et les mélanges légers (pas pour les pâtes) : Enfoncer chaque batteur fermement à l'intérieur de l'axe (20). Mettre en position sur l'axe et fermer le couvercle.

2. Utilisation du blender :

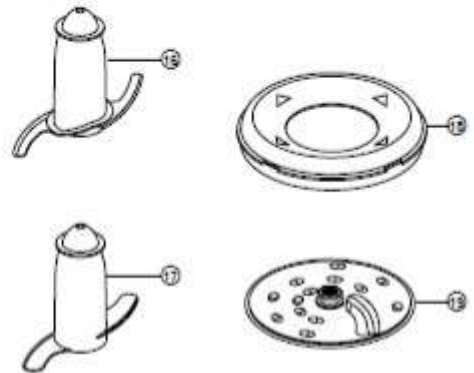
Verser les ingrédients dans le blender. Puis le fixer sur le bloc moteur et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

SCHEMAS DESCRIPTIFS PAGES SUIVANTES

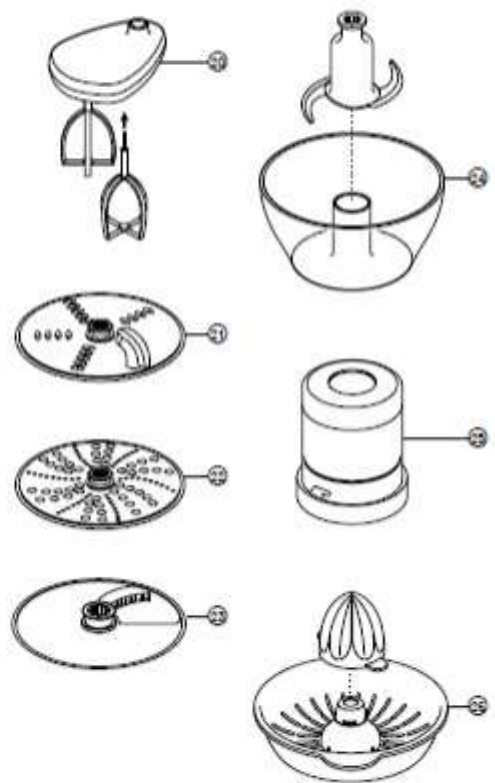
Notices des équipements



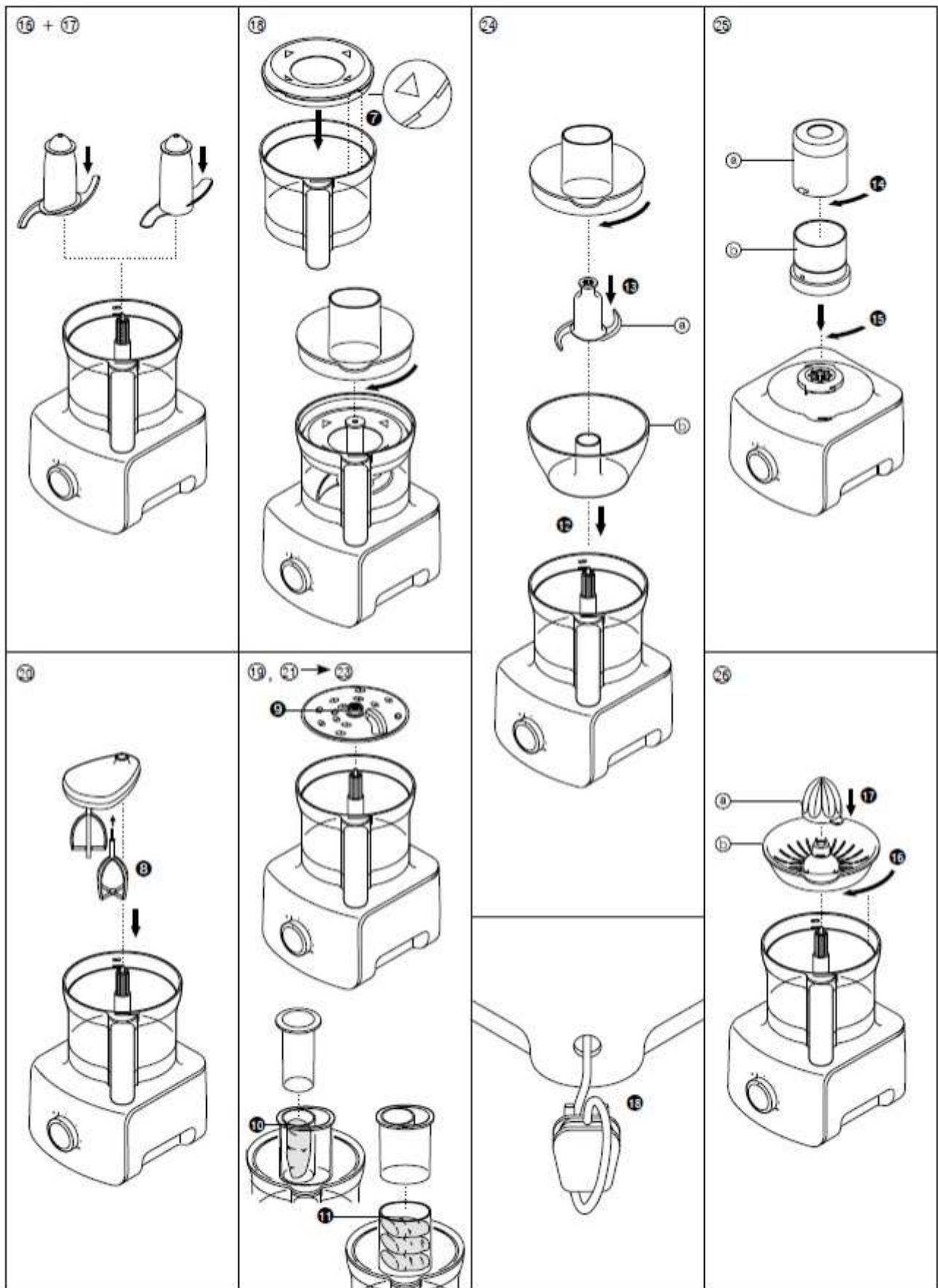
A - standard attachments



B - optional attachments



Notices des équipements



Notices des équipements

Machine à capsules L'or de Barista

Fonctionne avec les capsules simple et double dose L'OR Barista, ainsi qu'avec les capsules Nespresso* et les capsules en aluminium de marques tels que Douwe Egberts, JACOBS, Jacqmotte, Jacques Vabre, Grand Mère, L'OR, Marcilla, Moccona, Saimaza et Senseo.

Vous préparez le café d'une simple pression de touche.

Une fois le café préparé, la machine s'éteint automatiquement.

1. Pour 1 café, placer 1 tasse sur le support. Pour 2 cafés placer 2 tasses. Pour 1 grand café, retirer le support et le plateau égouttoir pour tasse et placer le support sur le plateau égouttoir inférieur

2. Soulever le levier



3. Insérer une capsule (la machine reconnaît le type de dose)



4. Appuyer sur le bouton du type de café souhaité

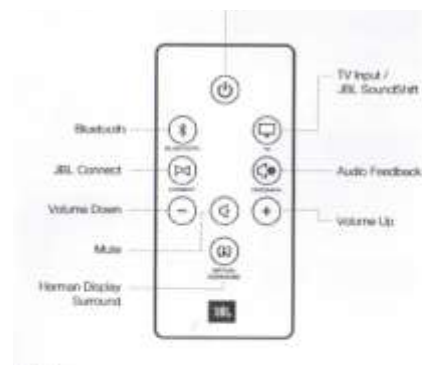
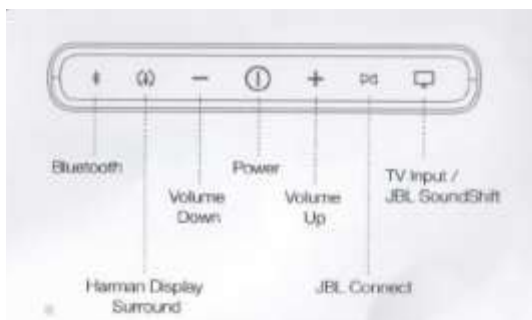


5. Le café est prêt lorsque les voyants ne clignotent plus et que le café ne coule plus. **Ne pas soulever le levier tant que ce n'est pas fini**
6. Préparation d'un grand café filtre : Retirer entièrement la protection hermétique de la capsule, l'insérer, placer la tasse sur le support inférieur, appuyer sur le bouton Lungo (à droite)

Notices des équipements

Enceinte son

1. Appuyez sur le bouton « Bluetooth » pour associer jusqu'à 3 appareils sans fil
2. Activez la lecture sur un téléphone associé, l'enceinte commute automatiquement sur la lecture du son du téléphone
3. Réglage du volume + ou — sur l'enceinte ou avec la télécommande
4. Faire un appui long sur le bouton « bluetooth » pour dissocier les appareils connectés



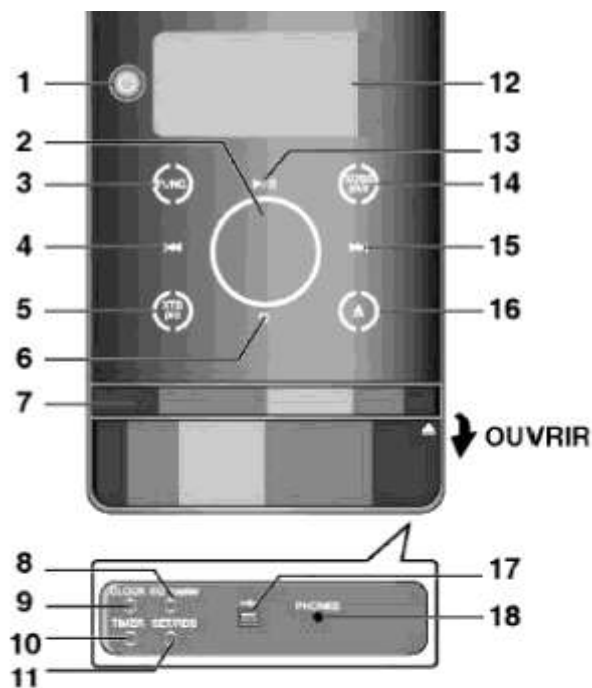
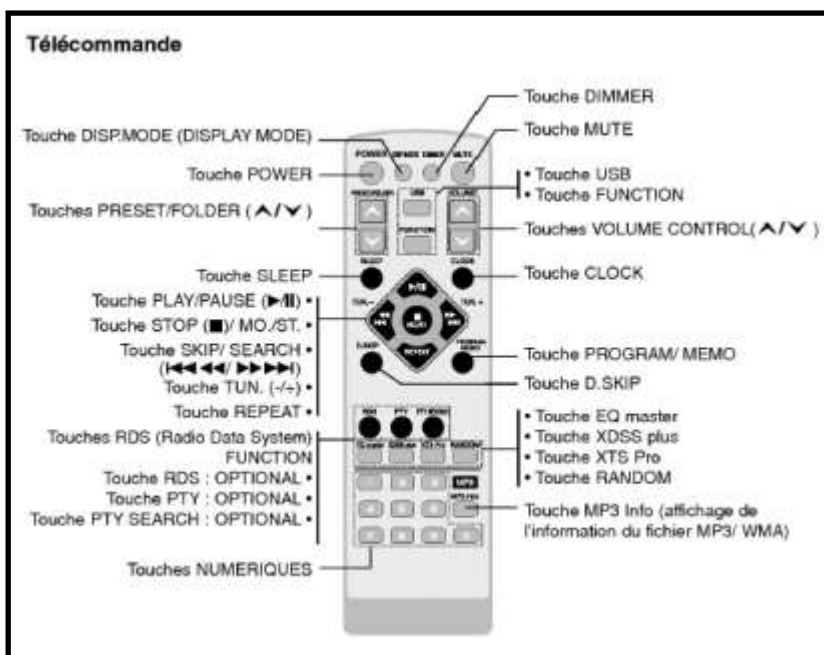
NB : Le bouton TV pour que l'enceinte diffuse le son du téléviseur n'est pas opérationnel

Notices des équipements

Chaîne Hifi

1. Appuyez sur power ❶
2. Appuyez sur FUNC ❸
 - **FM** pour la radio
 - **CD** (de nombreux CD sont à votre disposition dans les 2 tiroirs du meuble)
 - **AUX** pour brancher votre téléphone grâce au câble et vous connecter à votre compte Spotify ou Deezer (pas de bluetooth)

Pour régler le volume, glisser le doigt autour du bouton ❷



1. ⏻ (POWER)
2. VOLUME*
3. FUNC. (FUNCTION)
(FM, AM, CD, USB, AUX)
4. ⏮ (SKIP)
TUN. (-) (TUNER)
5. XTS pro
6. ■ (STOP)
MO./ ST. (MONO/ STEREO)
7. PLATEAU DU DISQUE
8. Touche EQ master / DEMO
9. Touche CLOCK
10. Touche TIMER
11. Touche SET/RDS (FACULTATIF)
12. Fenêtre d'affichage
13. ▶|| (PLAY/PAUSE)
14. XDSS plus / (Optimiseur MP3)
15. ▶▶ (SKIP)
TUN. (+) (TUNER)
16. ▲ (OPEN/CLOSE)
17. 🔌 Connecteur USB
18. PHONES (ÉCOUTEURS)
(Prise écouteurs : Ø 3.5mm)

*Réglage du VOLUME



Glisser le doigt autour du bouton.

Notices des équipements

Téléviseur

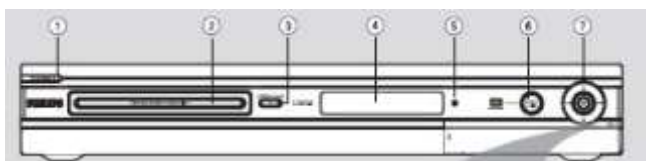
1. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt sur le côté droit du téléviseur
2. Allumer le décodeur CGV
3. L'accès aux différentes commandes se fait depuis la télécommande du décodeur CGV
4. Sélectionnez la chaîne directement en indiquant son numéro avec le clavier ou avec la fonction chaîne CH
5. Réglez le volume avec la fonction VOL
6. Appuyez sur le bouton SUBT pour sélectionner l'audio description ou au contraire la supprimer



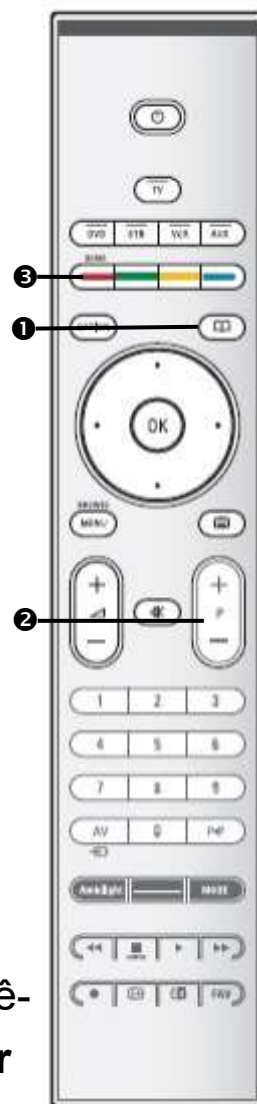
Notices des équipements

Lecteur DVD

1. Appuyez sur le bouton «REPERTOIRE» ❶ de la télécommande du téléviseur PHILIPS.
Puis cliquer sur P- ❷ jusqu'à sélectionner EXT2.
Appuyer sur le bouton «rouge» ❸ pour sortir.



2. Allumer le lecteur DVD en appuyant sur la touche 'STANDBY/ON' ❶
3. Insérer un disque en appuyant sur OPEN/CLOSE ❸.
4. Démarrer la lecture, changer de chapitre, faire un retour avant ou arrière (en maintenant la touche enfoncée) ou arrêter la lecture: ❷. **Ou utiliser la télécommande du lecteur DVD Philips**



Pour revenir au programme TV :

1. Eteindre le lecteur DVD en appuyant sur la touche 'STANDBY/ON' ❶
2. Appuyez à nouveau sur le bouton « «REPERTOIRE» ❶ de la télécommande du téléviseur PHILIPS. Puis cliquer sur P+ jusqu'à sélectionner HDMI2. Appuyer sur le bouton « rouge » pour sortir.
3. Allumer le décodeur CGV (se reporter à la notice du téléviseur)

Notice des équipements

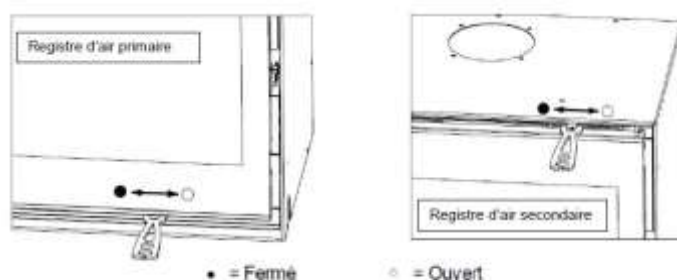
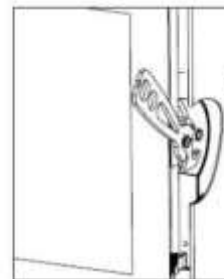
Cheminée avec insert

Allumage du feu

L'ouverture et le verrouillage de la porte s'effectue à l'aide de la main froide.

Mettez deux bûches fendues de taille moyenne. Empilez dessus du bois d'allumage en 2 couches croisées l'une sur l'autre.

Posez un ou deux allume-feu sous le bois d'allumage et allumez-le. Fermez la porte de l'insert quand le feu est pris et ouvrez l'arrivée d'air primaire (en bas) et l'arrivée d'air secondaire (en haut) avec la main froide.



Le tiroir cendrier doit être bien en place lors du fonctionnement.

Ne pas allumer la hotte de la cuisine pour éviter un refoulement de la fumée.

Laissez brûler le feu jusqu'à ce qu'il y ait un lit de braises ardentes. Vous pouvez ensuite remettre du bois en suivant les indications de « conduite du feu ».

Attention aux enfants : les parois et la vitre de l'insert sont vite brûlants.

Conduite du feu

Pour recharger votre insert, **ouvrez lentement la porte** de l'appareil. Etalez uniformément le lit de braises dans le fond du foyer. Empilez quelques bûches sur le lit de charbon de bois.

Fermez l'arrivée d'air primaire et laissez l'arrivée d'air secondaire ouverte. Réglez la puissance de la flamme avec l'arrivée d'air primaire.

IMPORTANT : Ne remplissez au maximum qu'un tiers du volume total du corps de chauffe.

Pour des raisons de sécurité, la personne utilisant l'insert doit contrôler après chaque fermeture que la porte du foyer est bien fermée.

Décendrage et nettoyage de la vitre

Lorsque les cendres sont froides : laisser seulement une fine couche de cendres sur le fond du foyer pour garantir une meilleure combustion. Et vider Le tiroir cendrier après chaque feu.

Si votre vitre est trop encrassée entre 2 feux :

- Prenez un papier essuie-tout ou un papier de journal et humidifiez-le légèrement
- Trempez-le dans la cendre (fine pour ne pas rayer la vitre) et frottez la vitre de l'insert
- Essuyez avec une autre feuille de papier essuie-tout

En cas de panne

Si l'électricité saute

Tableau électrique dans le placard de la cuisine



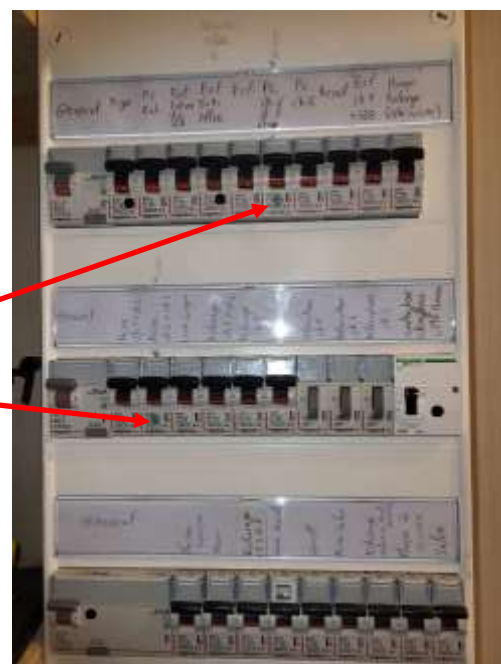
Disjoncteur principal dans local technique de la cave du gîte du Verger
(clé à un clou sur la cloison de gauche)

Si le wifi ne fonctionne plus

1– Rebooter la box située à l'accueil avec le bouton ON/OFF situé à l'arrière de l'appareil

2– Si cela ne suffit pas, aller au tableau électrique du placard de la cuisine et DANS L'ORDRE abaisser et réenclencher les disjoncteurs marqués d'un POINT VERT :

- ⇒ Rangée du haut : « PC Ch 6 et 7 étage »
- ⇒ 2ème rangée : « Prises Ch2 et Ch3 »
- ⇒ Si besoin pour gîte du Verger : Tableau électrique du Gîte du Verger (derrière porte de la cave du Verger) :
Rangée du haut : disjoncteur « wifi »



Pour toute autre panne

Appeler Céline (06 72 10 20 75) ou Sylvie (06 70 46 67 94)

Inventaire

Merci de SIGNALER TOUTE ANOMALIE DANS LES 24 H de votre arrivée

- 1 maie
- 2 chaises
- 1 extincteur
- 1 console
- 1 tapis de sol
- 1 porte-parapluie
- 1 perroquet
- 1 bloque porte
- 1 grattoir à pied « chien » dehors
- 1 porte-manteau mural
- 1 boîte à clés
- 1 peinture
- 5 cadres photos moulin

WC RDC

- 1 dévidoir à papier toilette
- 1 brosse à wc
- 1 poubelle
- 1 réducteur enfant

SALLE A MANGER

- 1 console haute
- 1 chaise haute bébé
- 1 assiette murale
- 1 cache pot et plante
- 1 buffet 2 corps (fermé)
- 1 meuble d'horloge
- 7 cadres
- 1 plante synthétique
- 1 table et 2 rallonges (2,90 m x 1m)
- 2 tables pliantes (1,40 mx 0,90m)
- 1 peinture
- 2 soupières anciennes
- 17 chaises
- 6 chaises pliantes
- 1 vase 5 fleurs

SALON

SALON BAS

- 1 canapé cuir
- 1 table basse
- 1 piano décoratif
- 1 chaîne hifi
- 1 canapé tissu
- 2 tables gigogne
- 1 lampe sur pied
- 1 enceinte bluetooth
- 6 fauteuils tissu
- 1 tapis
- 1 télé & décodeur
- 2 chaises grises
- 1 buffet bas (fermé)
- 1 lecteur DVD
- 1 vase sable décoratif
- 1 bloc porte
- 1 bout de canapé
- 1 tapis de sol
- 1 cache pot et plante
- 1 boudin de porte
- 6 cadres
- 4 plaids
- 4 photophores
- 1 coupelle

SALON HAUT

- 1 méridienne
- 1 table basse marbre
- 1 table de jeu
- 1 fauteuil
- 1 plateau bois
- 4 chaises tissu
- 1 repose-pied
- 1 tapis
- 1 console 'machine à coudre'
- 1 fauteuil osier enfant
- 1 bibliothèque (fermée)
- 1 pare-feu
- 1 seau à cendre, 1 balayette, 1 soufflet, 2 pelles, 1 paire de pinces
- 1 panier en osier
- 1 lampe sur pied
- 4 bougeoirs bas
- 3 cadres
- 2 lampes 'chaufferettes'
- 1 vinaigrier
- 1 poste radio ancien
- 1 maquette bateau
- 1 porte bûches ancien
- 1 boudin de porte
- 3 bougeoirs hauts
- 1 chaufferette

Inventaire

CUISINE

Electroménager

- 1 four micro-ondes
- 1 four
- 1 plaque induction 3 feux
- 1 plaque induction 2 feux
- 1 hotte aspirante
- 1 MAL la vaisselle
- 1 réfrigérateur intégré
- 1 réfrigérateur-congélateur

Petit électroménager (sur paillasse)

- 2 cafetières thermos (à filtre papier)
- 1 bouilloire
- 1 grille-pain

Placard haut (vitrine) n°1

- 30 flûtes à champagne
- 30 verres à eau
- 30 verres à vin ballon
- 20 tasses à moka
- 14 verres à whisky
- 4 verres à pastis
- 6 verres coca-cola
- 10 verres à bière

Tiroir n° 1

- 30 couteaux à steak
- 30 fourchettes
- 30 cuillères à café
- 30 cuillères à soupe
- 30 couteaux
- 2 couteaux de cuisine
- 3 économes
- 2 épluchés légumes
- 1 range-couverts

Placard bas n°1

- 25 bols
- 20 mugs
- 12 coupelles
- 16 ramequins rouges
- 14 rapiers
- 2 petits plats
- 2 pots à confiture
- 2 pots à lait
- 8 dessous de verre
- Pics à bigorneaux

Placard haut n°2 (au-dessus four)

- 1 balance électronique
- 1 saladier mesureur
- 1 verre mesureur
- 2 mesurettes à liquides
- 1 rouleau à pâtisserie
- 4 moules à tarte
- 4 moules à manqué
- 1 moule 'couronne'
- 3 plaques à pâtisserie
- 1 plaque à pizzas
- 4 moules à cake

1er Tiroir sous four

- 4 planches à découper
- Maniques

2ème Tiroir sous four

- 4 couvercles aluminium

3ème Tiroir sous four

- 1 râpe à fromage
- 1 presse-agrumes
- 1 passoire
- 1 moulinette fines herbes
- 1 hachoir & planche
- 1 presse-purée
- 1 entonnoir
- 1 couvercle micro-ondes

Tiroir n° 3 (sous grill)

- 2 cuillères à glace
- 2 couteaux à huîtres
- 1 pinceau de cuisine
- 3 casse-noix
- 1 paire de ciseaux
- 1 presse-ail
- 1 cuillère à olives
- 4 tire-bouchons/décapsuleurs
- 1 pince à thé
- 2 passoires à thé
- 1 minuteur
- 2 maryses
- 1 cuillère à glaçons

Placard bas n°3

- 3 plats à four ovales en pyrex
- 3 terrines terre cuite
- 4 boîtes de conservation rondes en verre avec couvercles
- 4 boîtes de conservation rectangulaires en verre avec couvercles
- 5 tupperwares

Tiroir n°4 (sous plaque de cuisson)

- 6 ustensiles noirs et alu
- 2 palettes en bois
- 3 cuillères en bois
- 2 fourchettes en bois
- 3 couteaux à découper
- 1 scie à pain
- 1 spatule à crêpes
- 2 louches à sauce
- 1 fusil à aiguiser

Placard bas n°4

- 4 poêles
- 12 crêpières
- 1 faitout émail avec couvercle
- 1 grille anti-projections

Inventaire

CUISINE

Tiroir n°5 (après angle)

- 8 dessous de plat
- 8 coquetiers
- vaisselle bébé en plastique (4 assiettes, 4 bols, 4 gobelets, 4 cuillères, 4 fourchettes, 4 couteaux)

Placard bas n°5

- 6 casseroles
- 3 passoires
- 1 essoreuse à salade

Placard sous-évier n°6

- 4 bassines
- 2 bouches évier
- 1 ventouse
- 1 grattoir à plaque induction

Tiroir n°7

- Nécessaire barbecue (2 pinces, 1 palette, 1 fourchette 2 dents, 30 pics à brochette)
- 1 lampe de poche

Placard bas n°7

- 1 robot mixer plongeant et son bol
- 1 robot kenwood+accessoires :3 lames, hachoir viande, presse-agrumes, fouets blancs en neige, pale pâte gâteau, blender
- 1 couteau électrique

Placard haut n° 8 (au dessus frigo intégré)

- 11 coupes à glace
- 1 scie à pain + planche
- 1 seau à glaçons
- 1 pichet à eau isotherme
- 1 pichet à café isotherme
- Photophores
- 1 plat à tajine (déco)

Placard n°9

- 30 assiettes plates
- 30 assiettes creuses
- 30 assiettes à dessert
- 4 grands saladiers inox
- 3 petits saladiers inox
- 6 panières

Paillasse

- 1 poivrier déco
- 1 pot à ail
- 1 service à pastis
- 1 repose cuillères
- 3 carafes à eau
- 2 carafons à vin
- 3 pots terre cuite déco
- 2 plateaux
- 1 pot à ustensiles (2 louches, 2 cuillères de service, 1 cuillère à spaghettis, 2 fouets, 2 palettes)
- 1 balance mécanique
- 1 plante

Placard couloir

- 3 faitouts et couvercles
- 1 plat à four Alu avec couvercle
- 1 plat à four rectangulaire inox
- 1 cocotte minute
- 1 plateau
- 12 plats de service inox
- 3 légumes inox
- 1 plat à gâteau
- 1 plat creux en verre
- 2 appareils à raclette
- 2 appareils à planchas
- 2 rallonges
- 1 aspirateur
- 1 aspirateur à cendres
- 1 balai
- 2 laves pont
- 2 seaux
- 2 pelles à poussière & 1 balayette
- 1 panier épingles à linge

Divers

- 1 poubelle déchets ménagers 50 litres
- 2 bacs tri sélectif
- 1 écosseau
- 1 paillason
- 1 bloc porte
- 1 tancarville
- 1 cendrier d'extérieur

Objets déco

- cartes de jeu Electrolux
- 1 cadre poule
- 1 chope de bière
- 1 cafetière ancienne
- 1 vieux livre de cuisine
- 1 thermomètre en verre
- 1 pot à eau 'foot'
- 1 huilier
- 1 vinaigrier
- 1 pot à olives
- 1 pot à cornichons
- 1 pichet poupée russe
- 2 pilons
- 1 plante synthétique
- 1 pot à lait aluminium
- 1 moulin à café ancien

Inventaire

CHAMBRE 1 (RDC)

- | | | | |
|---|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> 2 lits 90x190 | <input type="checkbox"/> 2 tables de nuit | <input type="checkbox"/> 2 lampes de chevet | <input type="checkbox"/> 1 coiffeuse |
| <input type="checkbox"/> 1 fauteuil vieux rose | <input type="checkbox"/> 1 fauteuil gris | <input type="checkbox"/> 1 mannequin | <input type="checkbox"/> 1 support à valise |
| <input type="checkbox"/> 2 couettes | <input type="checkbox"/> 2 oreillers 60x60 | <input type="checkbox"/> 2 alèses matelas/oreiller/couette | <input type="checkbox"/> 1 boudin de porte |
| <input type="checkbox"/> 2 oreillers décoratifs | <input type="checkbox"/> 2 couvertures polaires | <input type="checkbox"/> 2 cache-sommiers | <input type="checkbox"/> 11 cintres bois naturel |
| <input type="checkbox"/> 2 paillassons | <input type="checkbox"/> 1 bloc porte | <input type="checkbox"/> 3 peintures et un cadre | <input type="checkbox"/> 2 rideaux |
| <input type="checkbox"/> 1 lit pliant bébé | <input type="checkbox"/> 1 matelas à langer | <input type="checkbox"/> 1 pot bébé | <input type="checkbox"/> 2 multiprises |

SALLE D'EAU PRIVATIVE CHAMBRE 1

- | | | | | |
|--|--|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1 poubelle | <input type="checkbox"/> 1 porte-savon | <input type="checkbox"/> 1 verre à dent | <input type="checkbox"/> 1 tabouret | <input type="checkbox"/> 1 sèche-cheveux |
| <input type="checkbox"/> 1 vide-poche | <input type="checkbox"/> 2 patères | <input type="checkbox"/> 1 porte-serviette | <input type="checkbox"/> 1 support produits douche | |
| WC : <input type="checkbox"/> 2 cadres | <input type="checkbox"/> 1 brosse à wc | <input type="checkbox"/> 1 dévidoir à papier toilette | <input type="checkbox"/> 1 poubelle | |

CHAMBRE 2 (RDC)

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> 2 lits 90x190 | <input type="checkbox"/> 2 tables de nuit | <input type="checkbox"/> 2 lampes de chevet | <input type="checkbox"/> 2 multiprises |
| <input type="checkbox"/> 2 couettes | <input type="checkbox"/> 2 oreillers 60x60 | <input type="checkbox"/> 2 alèses matelas/oreiller/couette | |
| <input type="checkbox"/> 2 oreillers décoratifs | <input type="checkbox"/> 2 couvertures polaires | <input type="checkbox"/> 2 cache-sommiers | |
| <input type="checkbox"/> 1 fauteuil | <input type="checkbox"/> 1 boudin de porte | <input type="checkbox"/> 3 cadres | <input type="checkbox"/> 1 paillason |
| <input type="checkbox"/> 1 bloc porte | <input type="checkbox"/> 1 rideau | | |
| <input type="checkbox"/> 1 portant à cintres | <input type="checkbox"/> 4 cintres bois | <input type="checkbox"/> 1 support à valise | <input type="checkbox"/> 1 corbeille à papier |

CHAMBRE 3 (RDC)

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> 2 lits 90x190 | <input type="checkbox"/> 2 tables de nuit | <input type="checkbox"/> 2 lampes de chevet | <input type="checkbox"/> 2 multiprises |
| <input type="checkbox"/> 1 fauteuil en bois | <input type="checkbox"/> 1 support à valise | <input type="checkbox"/> 1 patère | <input type="checkbox"/> 6 cintres bois naturel |
| <input type="checkbox"/> 1 armoire | <input type="checkbox"/> 1 méridienne et ses 2 coussins | | |
| <input type="checkbox"/> 2 couettes | <input type="checkbox"/> 2 oreillers 60x60 | <input type="checkbox"/> 2 alèses matelas/oreiller/couette | |
| <input type="checkbox"/> 2 oreillers décoratifs | <input type="checkbox"/> 2 couvertures polaires | <input type="checkbox"/> 2 cache-sommiers | |
| <input type="checkbox"/> 2 boîtes bois déco | <input type="checkbox"/> 1 paillason | <input type="checkbox"/> 2 blocs porte | <input type="checkbox"/> 8 cadres |
| <input type="checkbox"/> 1 miroir | <input type="checkbox"/> 1 sac à main ancien | <input type="checkbox"/> 1 réveil lumineux | <input type="checkbox"/> 2 rideaux |
| | | | <input type="checkbox"/> 1 pendule déco |

SALLE D'EAU PRIVATIVE CHAMBRE 3

- | | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1 poubelle | <input type="checkbox"/> 1 porte savon | <input type="checkbox"/> 1 verre à dent | <input type="checkbox"/> 1 chaise | <input type="checkbox"/> 1 sèche-cheveux |
| <input type="checkbox"/> 1 porte-serviette échelle | <input type="checkbox"/> 1 patère | <input type="checkbox"/> 1 flacons parfum | <input type="checkbox"/> 2 boudins de porte | |
| <input type="checkbox"/> 1 vide poche | <input type="checkbox"/> 1 bouchon de baignoire | | | |

CHAMBRE 4 (RDC)

- | | | | |
|--|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1 lit 140x190 | <input type="checkbox"/> 1 table de nuit | <input type="checkbox"/> 2 coffres (chevet) | <input type="checkbox"/> 2 lampes de chevet |
| <input type="checkbox"/> 1 commode tiroirs osier | <input type="checkbox"/> 1 patère à cintres | <input type="checkbox"/> 7 cintres bois naturel | <input type="checkbox"/> 2 tabourets 'support à valise' |
| <input type="checkbox"/> 1 couette | <input type="checkbox"/> 2 oreillers 60x60 | <input type="checkbox"/> alèses matelas/oreiller/couette | <input type="checkbox"/> 2 multiprises |
| <input type="checkbox"/> 2 oreillers décoratifs | <input type="checkbox"/> 1 couverture polaire | <input type="checkbox"/> 1 cache-sommiers | <input type="checkbox"/> 1 chaise |
| <input type="checkbox"/> 2 cadres | <input type="checkbox"/> 1 miroir rotin | <input type="checkbox"/> 2 objets déco en bois | <input type="checkbox"/> 2 rideaux |
| | | | <input type="checkbox"/> 1 panier osier |

SALLE D'EAU PRIVATIVE CHAMBRE 4

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1 porte-savon | <input type="checkbox"/> 1 verre à dent | <input type="checkbox"/> 1 tabouret | <input type="checkbox"/> 1 sèche-cheveux |
| <input type="checkbox"/> 1 sèche-serviette | <input type="checkbox"/> 1 poubelle | <input type="checkbox"/> 1 patère | <input type="checkbox"/> 1 boudin de porte |
| <input type="checkbox"/> 1 support produits douche | <input type="checkbox"/> 1 brosse wc | <input type="checkbox"/> 1 dévidoir papier toilette | |

Inventaire

PALIER

- 4 tabourets bas
- 3 coussins
- Bibliothèque avec livres et Jeux de société
- 4 cadres
- objets décoratifs (animaux en bois)
- 1 parure de cheminée (pendule + 2 presse-livres)
- 1 train enfant déco
- 1 manège musical
- 1 baby-foot
- 2 coffres à jeux
- 1 mini-billard
- 1 lit de poupée
- 1 coffre en osier
- 1 boudin de porte
- 4 cadres marquetterie (descente escalier)
- 1 extincteur
- 1 aspirateur

SALLE D'EAU-WC ETAGE

- 1 poubelle
- 1 porte savon
- 1 verre à dent
- 2 tabourets
- 1 sèche-cheveux
- 1 console bois
- 3 porte-serviette
- 1 vide-poche
- 2 patères
- 4 miroirs
- 1 dévidoir à papier toilette
- 1 brosse à wc

CHAMBRE 5 (ETAGE)

- 2 lits 90x190
- 2 tables de nuit
- 2 lampes de chevet
- 2 multiprises
- 1 fauteuil
- 1 table de toilette avec accessoires (cuvette et broc, porte-savon, panier avec bigoudis)
- 1 lampe sur pied
- 1 poubelle rotin
- 1 miroir
- 2 oreillers décoratifs
- 2 couettes
- 2 oreillers 60x60
- 2 alèses matelas/oreiller/couette
- 2 couvertures polaires
- 2 cache-sommiers
- 2 rideaux et embrases
- 8 cintres
- 1 miroir (dans placard)
- 2 cadres en broderie
- 1 déco voiture rétro
- 4 porte-photos anciens
- 1 nécessaire toilette (miroir, brosse cheveux, brosse vêtements)
- 1 coupe-choux
- livres
- 2 sacs à main anciens
- 1 vase
- 1 pêle-mêle et 7 cartes anciennes
- 4 radiateurs bain d'huile (dans placard)

CHAMBRE 6 (ETAGE)

- 2 lits 90x190
- 2 tables de nuit
- 2 lampes de chevet
- 2 multiprises
- 2 chaises
- 1 commode
- 2 rideaux et 2 embrases
- 1 miroir (dans placard)
- 2 couettes
- 2 oreillers 60x60
- 2 alèses matelas/oreiller/couette
- 2 oreillers décoratifs
- 2 couvertures polaires
- 2 cache-sommiers
- 8 cintres
- 1 appareil photo déco
- 6 cadres
- 1 vieux poste radio
- 1 vieux tourne-disques
- disques vinyls
- 1 valise ancienne (dans placard)

CHAMBRE 7 (ETAGE)

- 3 lits 90x190
- 3 tables de nuit
- 2 chaises enfant
- 3 lampes de chevet
- 3 multiprises
- 1 support à valise
- 2 chaises
- 1 armoire avec étagère suspendue
- 1 porte-manteaux
- 11 cintres
- 1 rideau
- 3 couettes
- 3 oreillers 60x60
- 3 alèses matelas/oreiller/couette
- 3 oreillers décoratifs
- 3 couvertures polaires
- 3 cache-sommiers
- 1 boudin de porte
- 1 cheval à bascule
- 1 tricycle déco
- 1 jeu de nain jaune
- 1 raquette tennis ancienne
- 1 déco billes anciennes
- 4 cadres
- 1 casse-tête en bois
- 1 jeu de monopoly ancien

MOBILIER D'EXTERIEUR

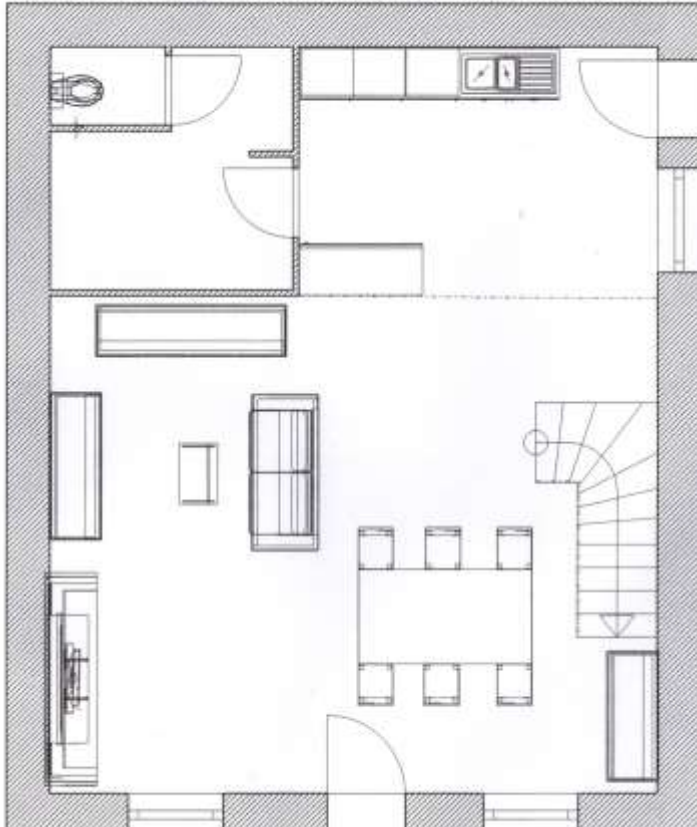
- 3 tables salon de jardin alu et verre et 18 chaises alu
- 1 table et 4 fauteuils en PVC
- 3 parasols avec leur pied
- 1 barbecue à charbon
- 4 baignoires de soleil PVC
- 2 cendriers d'extérieur

Gîte du Verger

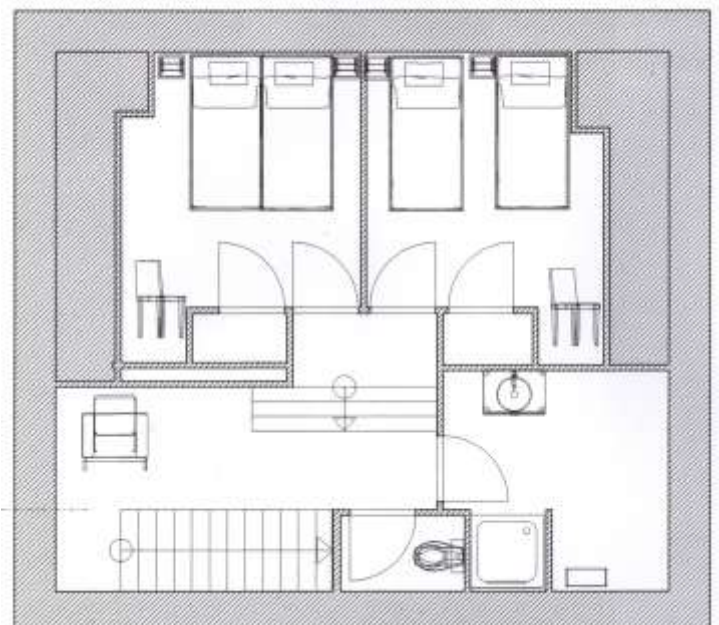


Plan du gîte

Rez-de-chaussée



Etage



Notices des équipements

Vous trouverez ci-dessous un résumé pour l'utilisation des appareils de votre gîte. La notice complète est présente en fin de guide.

Lave-vaisselle

1. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt
2. Remplissez le compartiment A de détergent
3. Appuyez sur les boutons programme jusqu'à celui souhaité.



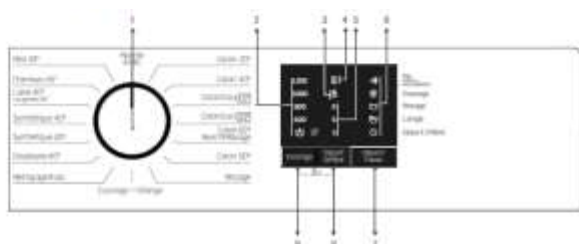
- 1) On/Off: appuyer sur le bouton afin d'allumer ou d'éteindre le lave-vaisselle.
- 2) Affichage: temps restant, départ différé, liquide de rinçage, sel régénérant, codes erreur.
- 3) Départ différé: appuyer sur le bouton afin de programmer le départ différé jusqu'à 24h. Un appui est égal 1 heure de départ différé, 2 appuis, 2 heures.
- 4) Pinombre laver Bouton et indicateur: pour sélectionner la moitié lavage.
- 5) Boutons de programme: appuyer sur le bouton du programme désiré afin de le sélectionner.

Privilégiez le programme ECO.

4. Le lavage fini, appuyez sur Marche/Arrêt pour éteindre la machine

Lave-linge

1. Remplissez le compartiment à lessive
2. Choisissez le programme en tournant le sélecteur de programme.
Privilégiez le programme COTON ECO.
3. Appuyez sur le bouton Démarrer/Pause pour lancer le programme



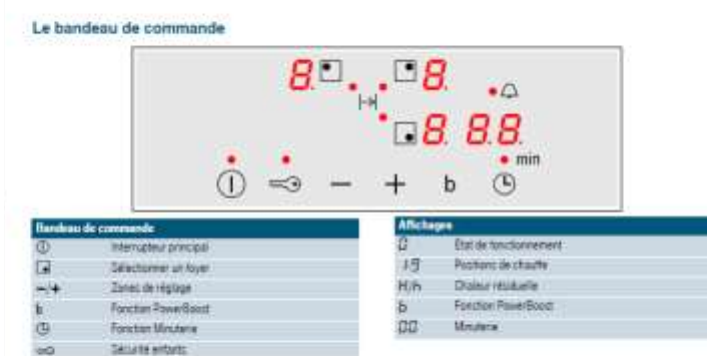
- 1 - Sélecteur de programmes (Position la plus élevée - Marche/Arrêt -)
- 2 - Témoins d'indicateur de vitesse d'essorage
- 3 - Témoin de sécurité enfant activée
- 4 - Témoin de verrouillage de porte activé
- 5 - Témoins d'indicateur de départ différé
- 6 - Témoins de déroulement du programme
- 7 - Bouton Démarrer / Pause
- 8 - Bouton de réglage du départ différé
- 9 - Bouton de réglage de la vitesse d'essorage

4. Verrouillage automatique de la porte pendant le cycle de nettoyage
5. Lorsque le témoin « Fin » est allumé, retirez votre linge
6. Placez le sélecteur sur Marche/arrêt, pour éteindre la machine

Notices des équipements

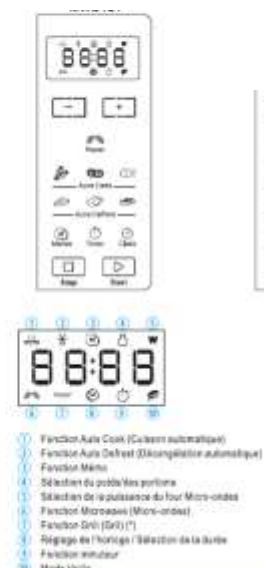
Plaque induction

1. Appuyer sur l'interrupteur principal
2. Sélectionner un foyer, puis appuyer sur - ou + pour régler la température



Four micro-ondes

1. Réchauffage de boissons ou aliments à haute teneur en eau : Appuyez sur le bouton START
2. Appuyer sur le bouton POWER pour ajuster la puissance
3. Appuyer sur le bouton Plus/Moins pour augmenter la durée de 30 secondes



Notices des équipements

Four

1. Tournez le bouton des fonctions du four pour sélectionner celle voulue
2. Tournez le bouton du thermostat pour sélectionner la température
3. Pour éteindre le four, tournez les boutons des fonctions du four et celle de température en position ARRET

Affichage



- A) Minuterie
- B) Voyant de chauffe et de chaleur résiduelle
- C) Bac à eau (sur certains modèles uniquement)
- D) Sonde à viande (sur certains modèles uniquement)
- E) Verrouillage de la porte (sur certains modèles uniquement)
- F) Heures/minutes
- G) Fonctions de l'horloge

Touches

Touches	Fonction	Description
-	MOINS	Pour régler l'heure.
🕒	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

Indicateur de chauffe

Lorsque vous activez une fonction du four, les segments s'affichent un à un. Les barres indiquent

l'augmentation ou la diminution de la température du four.

Fonctions du four.

Fonction du four	Utilisation
0	Position ARRET L'appareil est éteint.
	Cuisson multifonction Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
	Cuisson traditionnelle Pour cuire et rôtir des aliments sur 1 seul niveau.
	Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
	Cuisson au gril rapide Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
	Turbo Gril Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
	Élément chauffant inférieur (sole) Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
	Viande Pour cuire des rôtis très tendres et juteux.
	Maintien au chaud Pour maintenir des aliments au chaud.
	Décongélation Pour décongeler des plats surgelés.
	Pyrolyse Pour activer le nettoyage par pyrolyse automatique du four. Cette fonction permet de brûler les salissures résiduelles à l'intérieur du four.

Notices des équipements

Machine à capsules L'or de Barista

Fonctionne avec les capsules simple et double dose L'OR Barista, ainsi qu'avec les capsules Nespresso* et les capsules en aluminium de marques tels que Douwe Egberts, JACOBS, Jacqmotte, Jacques Vabre, Grand Mère, L'OR, Marcilla, Moccona, Saimaza et Senseo.

Vous préparez le café d'une simple pression de touche.

Une fois le café préparé, la machine s'éteint automatiquement.

1. Pour 1 café, placer 1 tasse sur le support. Pour 2 cafés placer 2 tasses. Pour 1 grand café, retirer le support et le plateau égouttoir pour tasse et placer le support sur le plateau égouttoir inférieur

2. Soulever le levier



3. Insérer une capsule (la machine reconnaît le type de dose)



4. Appuyer sur le bouton du type de café souhaité

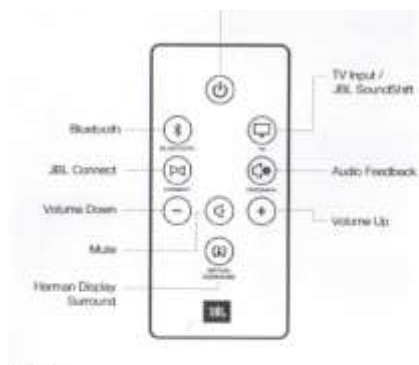
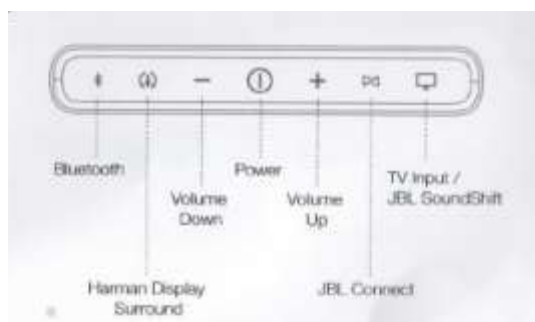


5. Le café est prêt lorsque les voyants ne clignotent plus et que le café ne coule plus. **Ne pas soulever le levier tant que ce n'est pas fini**
6. Préparation d'un grand café filtre : Retirer entièrement la protection hermétique de la capsule, l'insérer, placer la tasse sur le support inférieur, appuyer sur le bouton Lungo (à droite)

Notices des équipements

Enceinte son

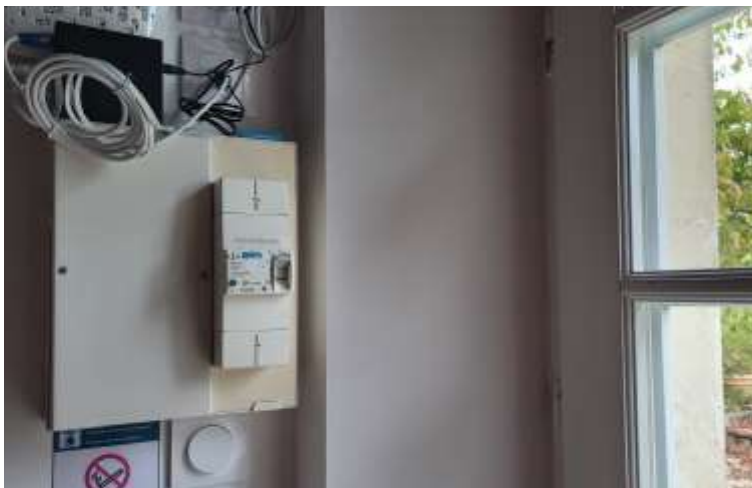
1. Appuyez sur le bouton « Bluetooth » pour associer jusqu'à 3 appareils sans fil
2. Appuyez sur le bouton TV pour que l'enceinte diffuse le son du téléviseur
3. Activez la lecture sur un téléphone associé, l'enceinte commute automatiquement sur la lecture du son du téléphone
4. Réglage du volume + ou — sur l'enceinte ou avec la télécommande
5. Faire un appui long sur le bouton « bluetooth » pour dissocier les appareils connectés



En cas de panne

Si l'électricité saute

Tableau électrique dans la cave, derrière la porte d'entrée



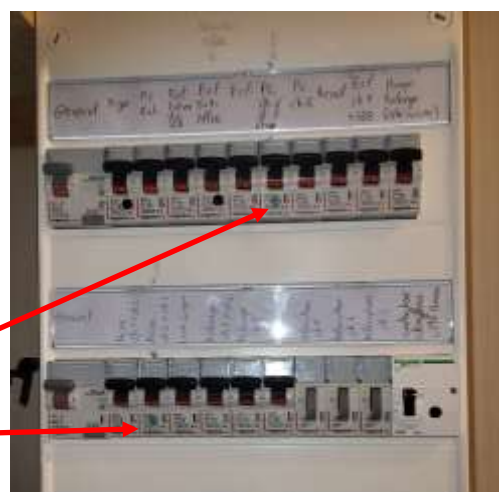
Disjoncteur principal dans la cuisine, derrière la porte donnant sur la terrasse

Si le wifi ne fonctionne plus

1– Rebooter la box située à l'accueil avec le bouton ON/OFF situé à l'arrière de l'appareil

2– Si cela ne suffit pas, aller au tableau électrique du placard de la cuisine du gîte de la Roue et DANS L'ORDRE abaisser et réenclencher les disjoncteurs avec POINT VERT :

- ⇒ Rangée du haut : « PC Ch6 et 7 étage
- ⇒ 2ème rangée : « Prises Ch2 et Ch3 »
- ⇒ Si besoin pour gîte du Verger : Tableau électrique du Gîte du Verger : Rangée du haut : disjoncteur « wifi »



Pour toute autre panne

Appeler Céline (06 72 10 20 75) ou Sylvie (06 70 46 67 94)

Inventaire

Merci de SIGNALER TOUTE ANOMALIE DANS LES 24 H de votre arrivée

SÉJOUR

- | | | | | |
|---|---|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1 Téléviseur | <input type="checkbox"/> 1 barre de son | <input type="checkbox"/> 1 lecteur DVD et 9 DVD (dans tiroir) | | |
| <input type="checkbox"/> 1 canapé convertible | <input type="checkbox"/> 1 chaise d'angle | <input type="checkbox"/> 1 table basse marbre | <input type="checkbox"/> 2 poufs en tissu | |
| <input type="checkbox"/> 1 buffet bas | <input type="checkbox"/> 1 buffet 2 corps | <input type="checkbox"/> 1 armoire | <input type="checkbox"/> 1 table de sam et 6 chaises | <input type="checkbox"/> 1 machine à coudre |
| <input type="checkbox"/> 2 tableaux | <input type="checkbox"/> 1 Horloge | <input type="checkbox"/> 2 bougeoirs | <input type="checkbox"/> 6 réveils anciens | |
| <input type="checkbox"/> 1 poterie | <input type="checkbox"/> 1 lampe | <input type="checkbox"/> 1 tapis | <input type="checkbox"/> 1 paillason | |
| <input type="checkbox"/> 1 porte-revues | <input type="checkbox"/> 1 diable bourguignon | <input type="checkbox"/> 2 tabourets hauts | <input type="checkbox"/> 1 plateau fer ovale | |
| <input type="checkbox"/> 1 plaid | <input type="checkbox"/> 2 vases en verre | <input type="checkbox"/> 1 vase céramique blanc | <input type="checkbox"/> 1 boîte à idées | |
| <input type="checkbox"/> 1 photophore | <input type="checkbox"/> 3 petits vases | <input type="checkbox"/> 1 seau à cendre, 1 balayette, 1 soufflet, 1 pelle, 1 paire de pinces | | |

Buffet bas

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> 15 assiettes plates | <input type="checkbox"/> 11 assiettes à dessert | <input type="checkbox"/> 5 assiettes creuses en verre | <input type="checkbox"/> 5 coupelles avocats |
| <input type="checkbox"/> 5 pics à bigorneau | <input type="checkbox"/> 1 set moules à gâteaux | <input type="checkbox"/> 4 plats inox | <input type="checkbox"/> 2 coupelles apéritif |
| <input type="checkbox"/> 1 coupe à fruit en verre | <input type="checkbox"/> 2 panières | <input type="checkbox"/> 1 panier à fruits en osier | |
| <input type="checkbox"/> 1 appareil à raclette | <input type="checkbox"/> 1 mini-crêpière | <input type="checkbox"/> 1 rallonge | <input type="checkbox"/> 1 lampe de poche |
- vaisselle bébé (2 assiettes, 2 bols, 2 verres, 2 cuillères, 2 fourchettes, 2 couteaux)

Buffet 2 corps

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> 6 verres à bière | <input type="checkbox"/> 6 verres à pastis | <input type="checkbox"/> 6 flûtes à champagne | <input type="checkbox"/> 8 verres à liqueur |
| <input type="checkbox"/> 6 verres à whisky | <input type="checkbox"/> 12 verres ballon | <input type="checkbox"/> 12 verres à eau | <input type="checkbox"/> 6 sous-verres |
| <input type="checkbox"/> 1 carafe à vin | <input type="checkbox"/> 1 carafe à eau | <input type="checkbox"/> 5 tasses à thé et soucoupes | <input type="checkbox"/> 1 théière |
| <input type="checkbox"/> 5 mazagrans | <input type="checkbox"/> 6 bols | <input type="checkbox"/> Service à café (10 tasses et soucoupes, sucrier, pot à lait, verseuse) | |

CUISINE

Electroménager

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1 four micro-ondes | <input type="checkbox"/> 1 four | <input type="checkbox"/> 1 plaque induction | <input type="checkbox"/> 1 machine à laver la vaisselle |
|---|---------------------------------|---|---|

Placard haut n°1

- 1 planche à pain 1 mixer plongeant + 1 hachoir + 1 bol gradué 1 batteur blancs en neige 1 couvercle micro-ondes

Placard bas n°1

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> 2 moules à tarte | <input type="checkbox"/> 1 saladier doseur | <input type="checkbox"/> 1 verre doseur | <input type="checkbox"/> 1 rouleau à pâtisserie |
| <input type="checkbox"/> 1 essoreuse salade | <input type="checkbox"/> 1 presse purée | <input type="checkbox"/> 1 râpe à crudités | <input type="checkbox"/> 1 presse-agrumes |
| <input type="checkbox"/> 1 terrine à four | <input type="checkbox"/> 1 plat à four | <input type="checkbox"/> 1 tôle à pizzas | <input type="checkbox"/> 5 boîtes de conservation |
| <input type="checkbox"/> 1 moule à manqué | <input type="checkbox"/> 1 passoire | <input type="checkbox"/> 1 entonnoir | <input type="checkbox"/> 1 plat en verre et couvercle |

Tiroir n° 1

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> 8 pics à brochettes | <input type="checkbox"/> 1 planche à découper | <input type="checkbox"/> 4 coquetiers | <input type="checkbox"/> 2 maniques |
| <input type="checkbox"/> 4 sets de table | <input type="checkbox"/> 3 dessous de plat liège | <input type="checkbox"/> 1 dessous de plat inox | <input type="checkbox"/> 2 pinces + 1 palette à barbecue |

Placard bas n°2

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> 3 poêles et 2 couvercles | <input type="checkbox"/> 3 casseroles et 2 couvercles | <input type="checkbox"/> 1 louche |
| <input type="checkbox"/> 1 crêpière | <input type="checkbox"/> 1 faitout | <input type="checkbox"/> 1 cocotte-minute |

Tiroir n°2

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1 fouet | <input type="checkbox"/> 1 écumoire | <input type="checkbox"/> 1 cuillère de service | <input type="checkbox"/> 1 maryse |
| <input type="checkbox"/> 1 cuillère à spaghetti | <input type="checkbox"/> 2 cuillères à glace | <input type="checkbox"/> 1 économiseur | <input type="checkbox"/> 1 éplucheur |
| <input type="checkbox"/> 1 casse-noix | <input type="checkbox"/> 1 cuillère à glaçons | <input type="checkbox"/> 1 râpe à fromage | <input type="checkbox"/> 1 ouvre-boîte |
| <input type="checkbox"/> 1 couteau à découper | <input type="checkbox"/> 1 couteau à huîtres | <input type="checkbox"/> 1 tire-bouchon | <input type="checkbox"/> 2 palettes en bois |
| <input type="checkbox"/> couvert à salade en bois | <input type="checkbox"/> 1 minuteur | <input type="checkbox"/> 1 presse-ail | <input type="checkbox"/> 1 paire de ciseaux |
| <input type="checkbox"/> 1 petite passoire à thé | <input type="checkbox"/> 1 pince à thé | <input type="checkbox"/> 1 pierre à affûter | <input type="checkbox"/> 1 pelle à gâteau |

Placard n°3 (sous-évier)

- | | | | | |
|--|---|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 1 égouttoir à vaisselle | <input type="checkbox"/> 1 égouttoir à couverts | <input type="checkbox"/> 2 bassines | <input type="checkbox"/> 1 ventouse | <input type="checkbox"/> 1 grattoir plaque induction |
|--|---|-------------------------------------|-------------------------------------|--|

Tiroir n°4

- | | | | |
|---|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1 range-couverts | <input type="checkbox"/> 1 scie à pain | <input type="checkbox"/> 12 fourchettes | <input type="checkbox"/> 12 cuillères à soupe |
| <input type="checkbox"/> 12 cuillères à dessert | <input type="checkbox"/> 12 couteaux de table | <input type="checkbox"/> 8 couteaux à steak | <input type="checkbox"/> 2 couteaux de cuisine |

Placard n° 4

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 3 saladiers inox | <input type="checkbox"/> 1 duo sel/poivre |
|---|---|

Divers

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 3 cadres | <input type="checkbox"/> 3 plantes grasses | <input type="checkbox"/> 1 repose cuillère | <input type="checkbox"/> 1 poubelle déchets ménagers |
| <input type="checkbox"/> 1 poubelle tri sélectif | <input type="checkbox"/> 1 paillason | <input type="checkbox"/> 1 petite table | <input type="checkbox"/> 1 chaise <input type="checkbox"/> 1 plante et cache pot |
| <input type="checkbox"/> 1 range-bouteilles | | | |

Inventaire

ARRIERE-CUISINE

Electroménager

- 1 cafetière
- 1 bouilloire
- 1 grille pain
- 1 blender
- 1 réfrigérateur/congélateur
- 1 machine à laver le linge
- 1 fer à repasser
- 1 aspirateur
- 1 aspirateur à cendres

Placard

- 1 panier à linge
- pinces à linge
- 1 seau
- 1 pelle à ordure et balayette
- 1 couette hiver + 1 couette été pour canapé-lit
- 2 oreillers pour canapé-lit

Divers

- 1 desserte
- 1 planche à repasser
- 1 étendoir
- 1 balai
- 1 lave pont
- 1 miroir
- 2 1 extincteur
- 1 chaise haute
- 1 barrière d'escalier

WC RDC

- 1 dévidoir à papier toilette
- 1 brosse à wc
- 1 réducteur de wc
- 1 poubelle

PALIER

- 1 fauteuil avec coussin
- 1 poêle décoratif
- 8 cadres
- 3 pots argentés
- 1 feuille déco en fer
- 1 soliflore
- 1 pêle-mêle
- Livres
- Jeux de société

CHAMBRE DE GAUCHE

- 2 lits 90x190
- 2 tables de nuit
- 2 lampes de chevet
- 1 fauteuil en osier
- 2 couettes
- 2 oreillers 60x60
- 2 alèses matelas/oreiller/couette
- 2 oreillers décoratifs
- 3 couvertures
- 2 caches-sommiers
- 1 tapis
- 10 cintres
- 1 cadre
- 1 ventilateur
- 1 lit d'appoint pliant (enfant)

CHAMBRE DE DROITE

- 2 lits 90x190
- 2 tables de nuit
- 2 lampes de chevet
- 1 fauteuil
- 2 couettes
- 2 oreillers 60x60
- 2 alèses matelas/oreiller/couette
- 2 oreillers décoratifs
- 2 couvertures polaires
- 2 caches-sommiers
- 1 tapis
- 12 cintres et 3 cintres à pince en bois
- 1 cadre
- 1 ventilateur
- 1 lit parapluie

WC ETAGE

- 1 dévidoir à papier toilette
- 1 brosse à wc
- 1 poubelle

SALLE D'EAU

- 2 corbeilles grises
- 1 porte savon
- 1 verre à dent
- 1 support produits douche
- 1 patère
- 1 tabouret
- 1 sèche-cheveux mural
- 1 colonne pivotante étagères et miroir
- 1 bloc porte
- 1 porte-serviettes
- 1 poubelle
- 1 table à langer
- 1 baignoire bébé
- 1 pot d'hygiène bébé

MOBILIER D'EXTERIEUR

- 2 bains de soleil
- 1 table et 6 chaises
- 1 housse de protection
- 2 cendriers d'extérieur
- 1 parasol et son pied
- 1 barbecue

Instructions de départ

Horaire de départ

L'heure de départ est indiquée dans votre contrat de location :

- Le samedi matin à 10 h pour les locations à la semaine
- Le dernier jour de votre week-end ou mid-week à 18 h

Merci de respecter ces horaires pour nous permettre de préparer le gîte pour les nouveaux arrivants

→ **Déposer les clés dans la boîte à clé** (code sur votre trousseau)

Ménage de votre gîte

Que vous ayez pris ou non la 'prestation ménage', les deux prochaines pages vous détaillent ce qui est de votre ressort et ce qu'il convient de faire de vos déchets.

Restitution de la caution

Avant votre arrivée, vous nous avez réglé un dépôt de garantie.

Après votre départ, nous effectuons une visite d'état des lieux :

- Si rien n'est à signaler, le chèque de caution est détruit et une photo vous est envoyée pour preuve.
En cas de paiement de la caution par virement ou en liquide, le montant de la caution vous sera intégralement reversé après votre départ sous 1 semaine environ.
- En cas de dommages ou de propreté du gîte insuffisante, des photos seront prises pour preuve et nous vous informerons du montant de la retenue. Le solde du dépôt de garantie vous sera restitué sous 1 semaine environ.

Instructions de départ

Où jeter les déchets

► **Containers verts** : Pour tous les déchets ménagers (à l'entrée du Moulin)



► **Containers jaunes** : Pour tous les déchets recyclables (à l'entrée du Moulin)

► **Container à verre** :
Place de la gare
(derrière le restaurant Le liberté)

► **Composteurs** : Pour les déchets organiques (épluchures, pain, fromage, thé en vrac, marc et filtres de café). Pour transporter les déchets, un bio-seau est disponible dans le gîte. **Ne pas mettre de cendres (même froides) : risque d'incendie si reprise de feu**

► **Gîte du Verger** : dans le verger, le long du muret de pierre

► **Gîte de la Roue** : sur la gauche, en sortant de la cuisine



Plus d'informations sur le recyclage des déchets et le compostage dans la rubrique « Être Eco-responsable ».

J'AI PRIS LE FORFAIT MÉNAGE

Nous nous chargeons de le faire à votre place, moyennant participation financière.



Cependant, avant votre départ, merci de :

- . Remettre les meubles en place
- . Vider le lave-vaisselle
- . Vider toutes les poubelles
- .. Poser les couettes et oreillers sur les lits, en laissant TOUTES les alèses en place
- . OU si vous avez loué les draps : laisser les lits faits

JE N'AI PAS PRIS LE FORFAIT MÉNAGE

À vous de jouer

En complément de la liste ci-dessus :

- . Vider les cendres du barbecue / cheminée
- . Nettoyer la table du salon de jardin



Passer l'aspirateur



Nettoyer les sanitaires



Vider toutes les poubelles



Laver les sols



Nettoyer les grilles du barbecue



Nettoyer la cuisine et les équipements ménagers utilisés : four, cafetière, micro-ondes, plaques de cuisson



Les commerces de bouche

<p>Producteurs</p>	<p>LES JARDINS DU COLOMBIER (Maraîchage Bio) ☎ 06 73 36 48 20 Lieu-dit le Colombier à Neuillé le Lierre</p>
<p> Boulangerie Pâtisserie</p>	<p>AUX DÉLICES DE PIERRE (Olivier GRIMAUD) ☎ 02 47 29 51 41 43 place Jean Jaurès à Château-Renault Ouvert Mardi-Mercredi-Vendredi de 6h30-19h30 Lundi et Samedi de 6h30-13h30 et 15h-19h30 // Dimanche de 6h30-13h</p> <p>LE FOURNIL DU VILLAGE (M. Yazid) ☎ 09 55 10 21 88 7 rue de la République à Neuillé le lierre Ouvert tous les jours de 7 h à 20 h Vente de pizzas, kebab, snacks - livraison possible</p>
<p> Boucherie charcuterie Traiteur</p>	<p>BOUCHERIE DE LA PLACE (Victor Courtinier) ☎ 02 47 29 51 04 28 place Jean Jaurès à Château-Renault 06 74 56 30 98 Ouvert M-M-J-V-S de 8h30-13h et 15h-19h30 // Dimanche 8h-13h</p> <p>STÉPHANE GROSSI ☎ 02 47 52 94 14 4 place de la République à Reugny Ouvert mardi-mercredi-vendredi-samedi 8h30-13h et 16h-19h Jeudi de 8h30-13 h // Dimanche de 8h30-12h30</p>
<p>Epicerie Supermarché</p>	<p>SUPÉRETTE PROXI 11 place de la République à Reugny Ouvert L-M-J-V-S 8h30-12h45 et 15h30-19h45 // Dim et Merc 8h30-12h45</p> <p>INTERMARCHÉ (Service DRIVE) Rue du petit Versailles à Château-Renault Ouvert du lundi au samedi 8h30-19h30 // Dimanche 9h-12h30</p> <p>LIDL Place du Général de Gaulle à Château-Renault Ouvert du lundi au samedi 8h30-19h30</p> <p>E.LECLERC (Service DRIVE) Avenue Léonard de Vinci Ouvert du lundi au samedi 9h -19h30</p> <p>PRIM'FRAIS (bio) 13 avenue du Centre à Nazelles-Négron Ouvert du lundi au samedi 8h30-12h30 / 14h30-19h</p>

Les commerces de bouche

Les marchés

Mardi matin	Château-Renault, Place Jean Jaurès (10 km)
Jeudi matin	Vernou s/Brenne, Place de la mairie (13 km)
Vendredi matin	Amboise, Place du marché (14 km) Vouvray, avenue Maginot (17 km)
Samedi matin	Château-Renault (10 km)
Dimanche matin	Amboise (14 km) l'un des plus grands marchés régionaux. A ne pas rater !

Les traiteurs

Charcutier/Traiteur Victor Courtinier
28 place Jean Jaurès CHÂTEAU-RENAULT

☎ 02 47 29 51 04
boucheriedelaplace37110@orange.fr



Le Liberté / Nadège et Romain Vincelot
17 rue République NEUILLE LE LIERRE

☎ 02 47 52 95 05
contact@liberte-restaurant.fr



dusoleildanslacuisine.fr
Le petit Morier, NEUILLE LE LIERRE

☎ 0810 064 064 / 06 08 94 17 89

Le fournil du Village
7 rue de la République à Neuillé le lierre
Ouvert tous les jours de 7 h à 20 h

☎ 09 55 10 21 88
Vente de pizzas, burgers, kebab, snacks
Livraison possible

Les viticulteurs

VINCENT METIVIER
51 rue Neuve, VERNOU SUR BRENNÉ

☎ 02 47 52 01 95
www.metieviervincent.fr



DOMAINE DU VIKING
1300 rte de Monnaie, REUGNY

☎ 02 47 52 96 41
www.domaineduviking.fr

La gastronomie

Les spécialités locales

- ◆ Fouace et fouée tourangelle
- ◆ Rillettes de Tours
- ◆ Rillons de Tours
- ◆ Andouillette au Vouvray
- ◆ Géline de Touraine
- ◆ Rillettes de poissons de Loire
- ◆ Fromage de chèvre de Sainte-Maure
- ◆ Nougat de Tours
- ◆ Poires tapées de Rivarennnes
- ◆ Macarons de Cormery

Les vins incontournables de Touraine à déguster

- ◆ AOC Chinon
- ◆ AOC Bourgueil / St Nicolas de Bourgueil
- ◆ AOC Vouvray
- ◆ AOC Montlouis sur Loire

EPICERIE DE TERROIR GALLAND

27, rue Nationale, AMBOISE

☎ 02 47 23 14 79

www.galland-terroirs.fr

EPICERIE LOCALE VOLUPIA

15, levée de la Loire - LD les caves, CHARGÉ

☎ 06 58 24 31 86

www.volupiacave.fr

CHARCUTERIE HARDOUIN

25 Route D952, VOUVRAY

☎ 02 47 52 60 24

www.hardouin.fr

CAVE DES PRODUCTEURS DE VOUVRAY

38 rue de la Vallée-Coquette, VOUVRAY

☎ 02 47 52 75 03

www.cavedevouvray.com

Les restaurants gastronomiques

LE LIBERTÉ

17 rue République, NEUILLE LE LIERRE

☎ 02 47 52 95 05

www.contact@liberte-restaurant.fr



LES ARPENTS

5 rue d'Orange, AMBOISE

☎ 02 36 20 92 44

www.restaurant-lesarpents.fr

LA CAVE

69, quai Albert Baillet, MONTLOUIS

☎ 02 47 45 05 05

www.restaurant-la-cave.com

L'ECLUSE

Rue Racine, AMBOISE

☎ 02 47 79 94 91

www.ecluse-amboise.fr

Les restaurants traditionnels

LA BONNE ETAPE

962 quai des Violettes, AMBOISE

☎ 02 47 23 65 00

www.la-bonne-etape-restaurant-amboise.fr

BISTRO AMBOISIE

68 rue Nationale, AMBOISE

☎ 02 47 57 63 98

www.bistrotamboisie.fr

Services

Distributeur de billets	Château-Renault : Place Jean Jaurès Monnaie : Rue Nationale Amboise : Quai Général de Gaulle Bureau de Change « Welcome change » : 60, rue B. Palissy à TOURS ☎ 02 47 66 78 89
Garage	Auzouer-en-Touraine : Garage Nourry, 5 rue 14 Juillet ☎ 02 47 55 05 05 Montreuil en Touraine : Garage Poule, Le Bourg ☎ 02 47 30 19 15
Station-service	Auzouer-en-Touraine : Garage Nourry, 5 rue du 14 Juillet Monnaie : Centre Commercial Auchan, la croix poëlon Château-Renault : Centre Commercial Intermarché, 1 rue Petit Versailles Amboise : Centre Commercial Leclerc, av Léonard de Vinci
La Poste	Neuillé Le Lierre : Place de la Mairie ☎ 02 47 52 95 00 Ouvert L-M-J-V de 14h30 à 17h30 et un samedi sur deux de 9h à 12h
Tabac / Presse	Monnaie : Café du Centre, 1 place Jean-Baptiste Moreau Vernou sur Brenne : Espace presse, 12 rue Anatole France Amboise : Le Royal, 9 rue de Blois Château-Renault : Centre Commercial Intermarché, 1 rue Petit Versailles
Bien-être	Alexandre (coiffeur à la maison) ☎ 02 47 52 38 66 Sandrine (coiffure à domicile) ☎ 06 07 81 59 64 Paluma massage bien-être (sur RDV) ☎ 06 66 03 73 40
Garde chiens/chats	Canigite La Morerie 41310 Prunay-Cassereau ☎ 02 54 89 32 51 / 06 71 05 09 01 - Connan-pascal@orange.fr site web : canigite.lamorerie.free.fr

Santé

Hôpital	Tours : CHU ☎ 02 47 47 47 47 Amboise : Rue des Ursulines ☎ 02 47 23 33 33
Médecin	Reugny : J-P MALLET, 5 rue Georges Courteline ☎ 02 47 52 98 65 Villdômer : Ludovic HANNON, 3 rue Madelon ☎ 02 47 55 09 69
Dentiste	Monnaie : Jérôme BERNARD, 3 bis rue Coteau ☎ 02 47 56 43 26
Kiné	Neuillé Le Lierre : Nicolas MERESSE ou Pierre STANQUIC Place de la mairie ☎ 02 47 55 82 90
Pharmacie	Reugny : 8 rue Georges Courteline ☎ 02 47 50 74 50 Ouvverte lundi-mardi-mercredi-jeudi-vendredi 8h30-12h30/14h30-19h Le samedi de 9h à 12h30
Infirmière	Villdômer : Cabinet, 3 rue de Madelon ☎ 02 47 55 87 21
Ambulance	Château-Renault : 3 rue Gambetta ☎ 02 47 56 05 19
Maternité	Hôpital Bretonneau, 2 bd Tonnelé à Tours ☎ 02 47 47 47 47
Vétérinaire	J-F OREFICE, 16 av André Maginot à Vouvray ☎ 02 47 52 69 59 CLINIQUE DES PORTES DE TOURAINE 53 rue Alfred Tiphaine à Monnaie ☎ 02 47 56 48 48

Transports

Borne voiture électrique	Moulin de Sainte Croix : Prise green up (entre les deux gîtes) Neuillé Le Lierre : Bornes de recharge rapides (Place de la mairie et 1 place de la gare)	
Gare sncf	Amboise : Rue Jules Ferry Tours : Place du Gén. Leclerc www.sncf-connect.com	Château-Renault : 6, rue A. Bertrand St-Pierre des Corps : 67, rue F. Landy https://m.ter.sncf.com/centre-val-de-loire
Aéroport	Tours : 40 rue de l'aéroport www.tours.aeroport.fr	☎ 02 47 49 37 00
Gare routière	Tours : Rue Edouard Vaillant	
Taxi	TAXI AUDONIEN 41 rue de la Poste, SAINT OUEN LES VIGNES A.S.U BARDET Sylvie	☎ 02 47 30 12 40 06 12 92 70 46 ☎ 06 85 73 11 19
Location de voiture	EUROPCAR Route de Chenonceaux, Amboise	☎ 0825 358 358
Location vélos	VELOC AMBOISE www.veloc-amboise.com	☎ 06 51 06 90 00
	ROUE LIB' : 9 allée du sergent Turpin, AMBOISE www.rouelib.eu Livraison au Moulin de Sainte Croix possible pour ces 2 partenaires	☎ 06 76 53 52 13
Bus	Plan du réseau et fiches horaires à l'accueil Ligne A : Château-Renault > Neuillé le Lierre > Tours Ligne TA : Amboise > Auzouer en Touraine > Château-Renault www.remi-centrevaldeloire.fr/indre-et-loire/fiches-horaires-indre-et-loire/ Navettes Châteaux, Zoo de Beauval, Offre vélo/train et vélo/bus www.remi-centrevaldeloire.fr/tourisme/carte-touristique/	

Le choix du tourisme durable

La Clef Verte est le 1er Ecolabel international pour les établissements touristiques (hébergements et restaurants) qui s'engagent dans une démarche environnementale performante.

Aujourd'hui les touristes peuvent **choisir de réduire leur impact environnemental et affirmer leur responsabilité sociale** en choisissant un établissement labellisé Clef Verte en France (*87% des personnes interrogées affirment vouloir voyager de manière plus responsable. Février 2019 – BOOKING*).

En France en 2023, 75 gîtes et meublés de tourisme bénéficient de cette certification. **Seulement 4 sont situés en Indre et Loire.**

Les critères internationaux d'attribution concernent :

- La réduction des impacts sur l'eau et l'énergie
- La gestion des déchets
- Les achats responsables
- La qualité du cadre de vie
- L'éducation au développement durable
- La gestion environnementale raisonnée



Clef Verte

>> En savoir plus sur nos engagements : Charte environnementale et plan de gestion différenciée des espaces verts disponibles à l'accueil ou en fin de ce guide.

Le label Clef Verte des gîtes du Moulin de Sainte Croix a été renouvelé une nouvelle fois cette année !

Donnez-nous votre avis



Via **LA BOITE A IDEES**, faites-nous part de votre avis et de vos axes d'amélioration sur nos actions environnementales.

Cela contribuera à la mise en œuvre d'une gestion environnementale performante, continue et dynamique.

merci pour votre collaboration !

Notre bilan carbone

Nous avons calculé l'empreinte carbone de nos gîtes avec l'outil HCMI proposé par Clef Verte.

Merci d'avoir évalué l'empreinte carbone de Gite Moulin de Sainte Croix!

Le résultat pour votre établissement est:

5.6765 tons d'émission de carbone totale pour l'année considérée

Au total, c'est l'équivalent de **2,20 kg/ personne/nuit**

Selon l'ADEME, chaque Français émettait en moyenne annuellement près de 8,9 tonnes de CO₂ en 2021 (incluant logement, achats, alimentation, transports, services publics).

Comment réduire l'empreinte de votre séjour

Quelques idées faciles à adopter pendant vos vacances :

- Manger moins de viande (14 % des GES mondiaux), plus de produits locaux (20 % des GES en France pour le transport de l'alimentation) et moins gaspiller la nourriture
- Moins utiliser la voiture : favoriser le vélo, la marche, les activités sur place
- Diminuer le chauffage et moins utiliser les climatiseurs
- Diminuer la durée des douches pour consommer moins d'eau chaude
- Limiter votre utilisation numérique (3,8 % des émissions mondiales de CO₂)
- Recycler les emballages, éviter les plats préparés emballés, composter...

► Nos engagements :

- Recycler
- Acheter la majorité du mobilier d'occasion et de l'électroménager économe
- Mieux isoler les bâtiments
- Compenser nos émissions par la plantation d'arbres et de végétaux

« Nous avons tous notre rôle à jouer. C'est par l'accumulation d'actes modestes réalisés à notre échelle et reproduits çà et là que nous parviendrons à changer les choses en profondeur. »

(Yann Arthus-Bertrand)

Economiser les ressources

Comment ne pas gaspiller l'électricité

► Nous l'avons fait :

Ampoules LED, appareils électroménager de classe A, multiprises à interrupteur pour le petit électroménager et l'audiovisuel, éclairage des cheminements extérieurs et du local vélos par détecteur, chauffe-eau isolé.



Pour nous accompagner :

- Eteignez la lumière en quittant une pièce
- Utilisez les modes ECO des lave-linge et lave-vaisselle
- Lavez le linge à basse température (30°C)

Comment économiser l'eau

► Nous l'avons fait :



Installation de robinets mitigeurs thermostatiques, chasses d'eau double commande. utilisation de paillis pour les parterres, arrosages raisonnés.

Pour nous accompagner :

- Préférez les douches rapides
- Utilisez la commande de chasse d'eau 3/6 litres appropriée
- Utilisez les modes ECO des lave-linge et lave-vaisselle
- Signalez-nous un robinet ou un wc qui fuit

Economies de chauffage

► Nous l'avons fait :

Gîte du Verger : Portes et fenêtres double vitrage. Pose de volets.

Gîte de la Roue : Remplacement de l'ancienne chaudière, robinets thermostatiques aux radiateurs, isolation de la toiture, pose de volets, de rideaux thermiques dans les chambres et de boudins de portes isolants.

Pour nous accompagner :

- Maintenez une température de 19 à 20° (un degré en moins = 7% d'économie)
- Baissez la température à 16° la nuit
- Réduisez les pertes de chaleur en fermant les portes, rideaux, volets

Préserver la nature

Dans nos gestes quotidiens

► Nous l'avons fait :

Réfection totale de l'assainissement non collectif, aménagement des allées pour réduire les surfaces à désherber et suppression des pesticides, mise en place d'un plan de gestion différenciée des espaces verts, installation de composteurs, de bacs de tri des déchets, utilisation de produits ménagers « fait maison » ou avec écolabel



Pour nous accompagner :

- Ne jetez pas vos mégots de cigarettes au sol (un mégot met 12 ans à se dégrader et pollue 500 litres d'eau)
- Ramassez vos déchets à l'extérieur et ne jetez rien dans la rivière
- Triez vos déchets
- Evitez les produits emballés, préférez les produits en vrac ou gros contenant
- Utilisez le bon dosage de produits nettoyants
- Utilisez des produits de nettoyage écologiques. Autre solution : le vinaigre et le bicarbonate de soude. Naturels et biodégradables, ils remplacent efficacement de nombreux produits d'entretien. *Voir nos recettes en pages suivantes.*

Au travail, agir comme à la maison

Au bureau comme à la maison, nous avons besoin d'énergie et de matières premières. Nous produisons des gaz à effet de serre, des déchets, des polluants qui ne sont pas sans conséquences pour notre environnement.

Ordinateur, imprimante, encre, papier, téléphone portable, stockage de données et emails sur des clouds, autant de marges d'actions importantes.

► Nous l'avons fait :

Utilisation d'un ordinateur portable plutôt qu'un fixe (consomme de 50 à 80 % d'énergie en moins), tous nos produits d'édition et de papeterie ont un label écologique, utilisation de papier recyclé non blanchi au maximum, communication exclusivement par mail, impression recto-verso, utilisation en brouillon des versos blancs des documents imprimés, incitation à renvoyer le contrat avec signature électronique, livret d'accueil et guide touristique accessibles en ligne.

Préserver la nature

Moins médiatisée que la lutte contre le réchauffement climatique, la préservation des espèces végétales et animales est un enjeu majeur pour l'avenir de notre planète. Si vous voulez protéger le vivant mais ne savez pas comment faire, nous avons listé pour vous des gestes simples pour agir au quotidien.

En balade

- **Ne vous approchez pas d'une couvée ou d'un nid**, au risque de remettre en cause la survie des petits. Observez de loin, utilisez une paire de jumelles.
- **Nourrir des animaux sauvages bouleverse leur cycle naturel** et l'équilibre fragile de l'écosystème dans lequel ils vivent. Observez plutôt leur comportement alimentaire naturel.
- **Ne cueillez pas dans la nature une plante que vous ne connaissez pas**. Il peut s'agir d'une espèce protégée. Sa cueillette peut entraîner sa disparition et bouleverser son écosystème.
- **Restez sur les sentiers lors des balades** pour éviter d'écraser des jeunes plants.



A la maison

- **Ne participez pas à l'introduction d'espèce envahissante**. Les invasions biologiques sont aujourd'hui considérées par l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (UICN) comme la seconde plus grande menace après la destruction de l'habitat, et devant la pollution et la surexploitation des milieux par l'Homme.
- **Ne relâchez jamais une espèce exotique (animal ou plantes) dans la nature**. Les nouveaux animaux de compagnie (NAC) peuvent constituer un danger pour la biodiversité.
- **Laissez agir la Nature en favorisant les alliés naturels de vos cultures**. Utiliser la lutte biologique et les auxiliaires naturels des cultures : pour les jardins, c'est souvent suffisant.
- **Transformez votre jardin en paradis pour les oiseaux et les abeilles** en plantant des espèces locales qui leur sont favorables et en réduisant l'utilisation de produits chimiques.



- **Pour vos plantations, préférez les espèces locales et maintenez ainsi les écosystèmes existants**. Adaptées au sol et au climat, les plantes locales sont beaucoup plus résistantes et vous éviteront d'utiliser des produits chimiques.

- **Laissez quelques mètres carrés de nature sauvage** pour en faire un refuge à papillons

• **Créez des abris** pour les oiseaux, les insectes, les hérissons, les chauve-souris. Mais aussi **diversifiez les habitats** dans votre jardin en laissant du bois mort, un amas de pierres, un buisson de ronces, une mare...

Le recyclage des déchets

Même en vacances, je trie mes déchets

Le recyclage permet d'éviter le gaspillage de ressources naturelles, d'énergie et de diminuer ses impacts environnementaux.



Au coeur de l'économie circulaire, le recyclage est le principal contributeur à l'économie de matière et à la diminution de la pression sur les matières non renouvelables.

TRI ET RECYCLAGE DES EMBALLAGES MÉNAGERS Chiffres clés 2021

CITEO
Donnons ensemble une
nouvelle vie à nos produits.

Geste de tri

54 KG

d'emballages triés par habitant et par an en moyenne dont :
20 KG d'emballages en papier-carton, acier, aluminium et plastique et **34 KG** d'emballages en verre

89%*

des Français trient les emballages, **51%** systématiquement

41,6 M

d'habitants peuvent trier tous leurs emballages grâce à la simplification du geste de tri (au 31/12/2021)

Objectif :

100%
d'ici 2023



Performances de recyclage

72%
de taux de recyclage

soit **3,8 M**
de tonnes
d'emballages
ménagères
recyclées



Bénéfices environnementaux

2,2 M
de tonnes de CO₂
évités grâce
au recyclage
des emballages

soit l'équivalent d'
1 M
de voitures en moins
sur les routes



Emballages ménagers : rebond post-covid et geste de tri renforcé

En 2021, 139000 tonnes d'emballages supplémentaires ont été recyclées par rapport à 2020. Une forte progression qui s'explique par 3 principaux facteurs :

- L'activité de la collecte et des centres de tri qui avait été légèrement impactée par la crise sanitaire, a retrouvé son plein fonctionnement.
- Le secteur du e-commerce reste dynamique au bénéfice de la performance des cartons, bien triés par les consommateurs.
- Les habitants ont trié et permis de recycler plus d'emballages grâce à la simplification du geste de tri qui se déploie partout en France. Les tonnes recyclées d'emballages en plastique qui se trient désormais dans le bac jaune (pots, barquettes, films, tubes, etc.) augmentent de 37 % par rapport à 2020.

Le taux de recyclage des emballages est de 72 %, une hausse record de 3 points par rapport à 2020. Il progresse pour tous les matériaux.

Le compostage

Composter à la ville comme à la campagne

A la maison comme au jardin, nous produisons des déchets organiques (épluchures de légumes, restes de repas, tontes de gazon, feuilles mortes...) Il n'est pas indispensable d'avoir un jardin. Le compostage en pied d'immeuble se pratique dans de nombreuses villes et le lombricompostage en appartement ne nécessite qu'une place réduite.

Composter c'est quoi ?

Composter consiste à laisser se décomposer naturellement les déchets du jardin et de la cuisine. En quelques mois, les micro-organismes du sol transformeront ces déchets en compost comparable à de l'humus.



Pourquoi composter ?

- Pour détourner 30 % de déchets organiques de nos poubelles
- Pour disposer gratuitement d'un engrais 100 % naturel
- Pour fertiliser nos sols et lutter contre l'appauvrissement de la terre
- Pour mieux retenir l'eau et les éléments fertilisants de la terre

Quand composter ?

Toute l'année !

Le compostage est toutefois ralenti en hiver. Il est cependant important d'alimenter le composteur tout au long de l'année afin de maintenir la vie de ce microcosme.

Quelle est la différence entre du compost et du terreau ?

Le terreau du commerce est un support de culture destiné à remplacer la terre dans les bacs, pots... Il ne nourrit pas les plantes. Le compost est une sorte d'humus obtenu à partir de déchets végétaux ou de fumier qui améliore la structure du sol et nourrit les plantes ; ce n'est pas un support de culture.

CE QUE VOUS POUVEZ METTRE DANS VOTRE COMPOSTEUR

DÉCHETS DE JARDIN

- Tontes de pelouses** (en petite quantité)
- Tailles de haies** (en petites quantités)
- Branchages** (de petites taille ou broyés)
- Feuilles mortes** (en petite quantité ou broyées)
- Mauvaises herbes** (non montées en graine)
- Fanes de légumes**
- Pailles, foin, écorces d'arbre** (broyées).

DÉCHETS DE CUISINE

- Epluchures de fruits et/ou de légumes
- Restes de fruits pourris ou cuits
- Marc de café et filtres, sachets de thé
- Restes de repas (légumes, pâtes, riz, pain...)
- Coquilles d'œufs concassées.

DÉCHETS NON ALIMENTAIRES

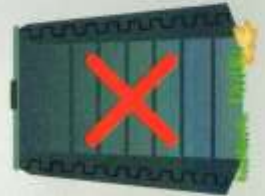
- Fleurs fanées
- Sciure et copeaux de bois non traités
- Cendres de bois refroidies
- Essuie-tout, serviettes, mouchoirs en papier
- Papier journal.



CE QUE VOUS NE DEVEZ PAS METTRE DANS VOTRE COMPOSTEUR

DÉCHETS DE JARDIN

- Déchets de jardin traités chimiquement
- Déchets végétaux trop grossiers ($\varnothing > 2-3$ cm)
- Plantes malades
- Mauvaises herbes montées en graines
- Coupes de thuya, de résineux et feuilles vernissées
- Terre, gravier, sable, cailloux.



DÉCHETS DE CUISINE

- Restes de viande et de poisson (pour éviter odeurs et rongeurs)
- Os et arêtes (ou en petite quantité)
- Coquilles d'huîtres et de moules
- Produits laitiers
- Huile de friture (ou en petite quantité)
- Noyaux, coques de noix et de noisettes (ou en petite quantité).

DÉCHETS MÉNAGERS NON ALIMENTAIRES

- Excréments d'animaux domestiques, litières souillées
- Poussières d'aspirateur, balayures, mégots
- Produits chimiques
- Gravats, plâtres cigarettes
- Charbon de barbecue couches-culottes déchets médicaux
- Papiers imprimés en couleurs : (prospectus, publicités).



Fabriquer ses produits

Nettoyer sa maison avec des produits naturels, c'est sain, facile et économique. Vous avez juste besoin de produits de base et de bonnes recettes.

► Nous l'avons fait :

Tous les produits ménagers mis à votre disposition sont 'faits maison'.



La lessive liquide*

- 6 càs de savon de Marseille en copeaux.
- 2,5 litres d'eau chaude
- 3 càs de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café d'argile verte
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 10 gouttes d'huile essentielle

1. Versez 2,5 litres d'eau très chaude sur le savon de Marseille en paillettes
2. Mélangez bien jusqu'à dissolution et laissez refroidir
3. Ajoutez le bicarbonate, l'argile, le vinaigre blanc et l'huile essentielle.
4. Mixez le tout
5. Transvasez dans un bidon de 3 litres et étiquetez

Le nettoyant ménager*

- 1 càs de bicarbonate de soude
- 2 gouttes d'huile essentielle (citron, pin ou arbre à thé)
- 1 verre d'eau
- 1 verre de vinaigre blanc

1. Verser le bicarbonate et l'huile essentielle dans une carafe
2. Ajoutez le verre d'eau
3. Puis le vinaigre blanc (attention le mélange peut déborder quand le bicarbonate et le vinaigre blanc entrent en contact). Versez dans un vaporisateur et étiquetez-le



* Recettes issues du livre de Régine Quéva - Fabriquer sa lessive - aux éditions Larousse

Fabriquer ses produits

Le liquide vaisselle*



- **1 verre de savon noir liquide** (le plus sombre possible)
 - **1 verre de savon de marseille liquide**
 - **1 cuillerée à café de bicarbonate de soude**
 - **1 pincée d'argile verte**
 - **Quelques gouttes de vinaigre blanc**
 - **3 gouttes d'huile essentielle** (citron ou pin par exemple)
1. Mélangez tous les ingrédients
 2. Versez dans un flacon de liquide vaisselle de 500 ml et étiquetez
 3. Si le liquide vaisselle déphase, secouez-le avant usage

Produit de rinçage pour lave-vaisselle

- **Au vinaigre blanc**
Versez le vinaigre blanc dans le compartiment de rinçage du lave-vaisselle

Déboucher l'évier

- **10 cuillerées à soupe de bicarbonate de soude**
 - **1/2 l de vinaigre blanc**
1. Versez le bicarbonate et le vinaigre blanc dans l'évier, lavabo ou bac de douche
 2. Laissez agir le temps que les réactions chimiques se terminent

Désherber

- **Au vinaigre blanc**
 1. Versez le vinaigre blanc dans un vaporisateur ou un arrosoir
 2. Pulvérisez le long des murs ou entre les dalles de la terrasse
 3. Renouvelez l'opération chaque mois
- **A l'eau bouillante**
 1. Recyclez l'eau de cuisson de vos légumes
 2. Versez-la sur les mauvaises herbes. C'est radical !

* Recettes issues du livre de Régine Quéva - Fabriquer sa lessive - aux éditions Larousse

Charte environnementale

Depuis la création des gîtes du Moulin de Sainte Croix en 2018, le respect de l'environnement est au cœur de nos préoccupations et actions. Pour nous, pour vous et pour les générations futures, nous mettons tout en œuvre afin de minimiser l'impact de notre activité sur l'environnement.

Afin de concrétiser notre engagement pour un tourisme durable et dans une démarche d'amélioration continue, nous sommes labellisés Clef Verte.

Ce label distingue les hébergements touristiques engagés dans une démarche environnementale volontaire, performante et dynamique. Le label est attribué annuellement par un jury indépendant constitué d'experts et de professionnels du tourisme et de l'environnement.

Nous sensibilisons tous les acteurs

La Direction

- Formée aux enjeux du tourisme durable, préservation environnementale, RSE
- Prestataires et fournisseurs choisis pour leurs engagements durables et sociaux
- Plan d'actions pluriannuel pour favoriser une démarche d'amélioration continue

Nos prestataires

- Formation de tous les intervenants sur site aux écogestes
- Sensibilisation du personnel d'entretien à signaler toute fuite d'eau
- Suivi du plan de gestion différenciée pour l'entretien des espaces verts

Nos clients

Nous incitons aux écogestes :

- Pratique du tri sélectif et du compostage
- Economies d'eau et d'électricité

Nous sensibilisons à la protection de la nature :

- Nous sommes Refuge LPO (Ligue pour la protection des oiseaux) et hébergement pêche et participons activement à la protection de la faune et de son habitat
- Communication sur le plan de gestion différenciée des espaces verts pour favoriser la biodiversité
- Organisation d'activités éducatives dur site et de sorties nature avec nos partenaires
- Installation de panneaux de sensibilisation en faveur de la protection de la biodiversité
- Mise à disposition d'informations sur les espèces animales et végétales locales
- Proposition d'alternatives pour limiter les déplacements en voiture : Partenaire « accueil vélo », livraison de vélos sur site, nombreux circuits d'itinéraires doux au départ du Moulin, multiples activités sportives et de loisirs sur site

Nous préservons la nature

Limitation et tri des déchets

- Système d'assainissement autonome aux normes depuis 2019
- Affichages pour inciter nos clients au geste tri
- Fabrication de produits d'entretien maison pour limiter les emballages
- Produits d'accueil locaux en emballage recyclable (verre)
- Broyage des déchets de taille et compostage des tontes
- Recyclage des cartouches d'encre
- Impression recto-verso, sur papier recyclé et uniquement lorsque indispensable
- Signature électronique des contrats de location
- Livret d'accueil et guide touristique plastifiés ou en version numérique

Protection des espaces naturels et de la vie animale

- Espaces verts entretenus sans pesticides ni engrais chimiques
- Utilisation de méthodes naturelles pour lutter contre les mauvaises herbes
- Paillage des parterres pour maintenir l'humidité et fournir des éléments nutritifs
- Plantation d'espèces indigènes et de végétaux nourriciers
- Gestion différenciée des espaces verts (espaces jardinés, rustiques, naturels)
- Nombreux espaces naturels, sans aucune intervention humaine
- Mise en place de refuges à papillons, nichoirs pour les oiseaux, hôtel à insectes
- Bois mort conservé au sol, lieu de vie de nombreux insectes

Nous économisons les ressources

L'eau

- Economiseurs d'eau / réducteurs de pression sur les robinets et les douches
- Toilettes équipées de chasses d'eau double-flux (3/6 litres)
- Piscine couverte pour éviter l'évaporation de l'eau et maintenir la chaleur
- Changement du revêtement de la piscine pour éviter les fuites d'eau
- Paillage des parterres et haies arbustives pour limiter l'évaporation de l'eau
- Aucun arrosage des parterres et pelouses

L'électricité

- Totalité des éclairages en LED
- Appareils électroménagers économes en énergie
- Coupure de tous les appareils électriques entre deux locations
- Détecteurs de mouvement dans les allées et les locaux à vélos
- Electricité 100 % verte au Gîte du Verger

L'énergie et les matières premières

- Limitation de la consommation d'énergie pour le chauffage par des travaux d'isolation et des solutions palliatives
- Valorisation du mobilier ancien de famille
- Achat de mobilier, jeux et jouets d'occasion (ressourceries locales)

Nous veillons au bien-être de nos hôtes

Pour votre santé et votre confort

- Produits d'accueil locaux ou solidaires, en provenance directe des producteurs
- Produits utilisés pour l'entretien des gîtes et du linge issus de fabrication maison ou éco-labelisés, pour une meilleure qualité de l'air et moins de risques pour la santé
- Pour le bien-être des équipes d'entretien et des clients, pas d'utilisation de la Javel, irritant pour les voies respiratoires et toxique pour les organismes aquatiques
- Etablissement non-fumeur
- Animaux non acceptés afin de préserver les personnes allergiques
- Choix de linge de lit à usage unique pour une hygiène optimale.
- Actions en faveur des personnes à mobilité réduite ou en situation d'handicap

Chaque année nous nous engageons sur de nouveaux critères pour parfaire notre démarche.

Faites nous part de vos idées et axes d'amélioration (boîte à idée dans votre Gîte).

Merci de nous soutenir dans notre démarche lors de votre séjour !

Plan de gestion différenciée des espaces verts

La végétation évoluant constamment et naturellement, le contrôle de son développement est nécessaire. Nous cherchons à concilier esthétisme des espaces verts et préservation de notre écosystème (Refuge LPO).

**La gestion différenciée répond à ces deux objectifs par une gestion plus écologique et alternative dans la façon de gérer les espaces extérieurs.
Elle consiste à appliquer des niveaux de prestation variables selon les types d'espaces.**

Il est inutile, voire écologiquement mauvais de tondre systématiquement et souvent toutes les surfaces enherbées. Cela conduit à n'obtenir qu'un même milieu banal et très appauvri.

La gestion différenciée implique de modifier sa façon de faire afin de respecter les différents milieux ainsi que les besoins de la flore et de la faune.

Les objectifs sont multiples :

- Améliorer la qualité de vie en diversifiant le traitement des zones paysagères
- Restaurer, préserver et gérer la biodiversité, en limitant l'artificialisation, les pollutions, en limitant le dérangement de la faune et en favorisant la diversification des milieux et des espèces
- Sensibiliser le public des gîtes à la protection de l'environnement

Au Moulin de Sainte Croix, co-existent 3 types d'espaces

- ▶ Les espaces jardinés
- ▶ Les espaces rustiques
- ▶ Les espaces naturels

Les espaces jardinés

Gestion des zones enherbées

- **Pelouses régulièrement tondues** aux abords des gîtes et de l'aire de loisirs
- **Aucun arrosage des pelouses**
- **Compostage des déchets** des tontes

Gestion des allées gravillonnées

Différentes méthodes seront employées contre les adventices (mauvaises herbes)

- **Arrachage manuel** ou avec un sarcloir
- **Désherbage thermique**
- **Désherbant fabriqué à base de produits naturels** (vinaigre blanc, gros sel)

Gestion des parterres

- **Paillage** pour maintenir l'humidité l'été et prévenir du gel l'hiver
- **Binage** pour ameublir la terre autour de la plante et déraciner les mauvaises herbes
- **Pas d'arrosage**

Gestion des zones arbustives

- **Choix de végétaux endémiques** qui s'accommoderont mieux au milieu naturel et ne nécessiteront pas d'arrosage ni de soins particuliers
- **Arrosage** uniquement la première année de plantation pour favoriser la prise
- **Paillage au pied des plantations** pour maintenir l'humidité l'été et prévenir du gel l'hiver
- **Taille des arbustes à fleurs**
- **Taille des haies**

Gestion de la rivière et de ses abords (Rive droite)

- **Tonte et rotofil jusqu'au cours d'eau** pour permettre l'agrément et la pêche
- **Evacuation des branches tombées dans l'eau** au niveau du déversoir et de la roue à aubes

Les espaces rustiques

Gestion des zones enherbées

- **Prairies humides** laissées en friche ou fauchage une fois par an, voire moins. Elles sont périodiquement inondées ou saturées d'eau. Ce sont des écosystèmes naturels qui abritent une faune et une flore sauvages ainsi qu'une diversité biologique.
- **Prairies sèches fauchées** au printemps pour faire du fourrage, voire une fois tous les deux ans sur certaines parties afin d'y conserver des refuges pour la biodiversité. Elles offrent des habitats à de multiples espèces animales et végétales.

Gestion des zones arbustives

- **Choix de végétaux endémiques** qui s'accommoderont mieux au milieu naturel
- **Clôtures de protection contre les animaux sauvages.** Dans certains secteurs, le gibier peut provoquer des dégâts irréversibles, notamment sur les jeunes plantations (chevreuils) et sur les espaces enherbés (sangliers)
- **Arrosage uniquement la première année** de plantation pour favoriser la prise
- **Paillage au pied des plantations** pour maintenir l'humidité l'été et prévenir du gel l'hiver
- **Haies libres** car à vocation de gîte et couvert pour la faune
- **Broyage des branches des arbres morts coupés** pour utilisation en paillage
- **Bois mort laissé en place** dans les zones sans passage pour favoriser la biodiversité

Gestion des zones enherbées

Selon la fréquentation des zones :

- **Tonte** (maxi 10 fois par an)
- **Fauchage** (2 fois par an)

Gestion de la rivière, de l'étang et de leurs abords

- **Végétalisation irrégulière des contours** pour multiplier les niches écologiques
- **Fauchage** une ou deux fois par an
- **Coupe des arbres tombés**
- **Evacuation des amas de bois dans la rivière** pour ne pas perturber le fil du cours d'eau

Gestion des sous-bois

Pour réduire les risques de départ de feu :

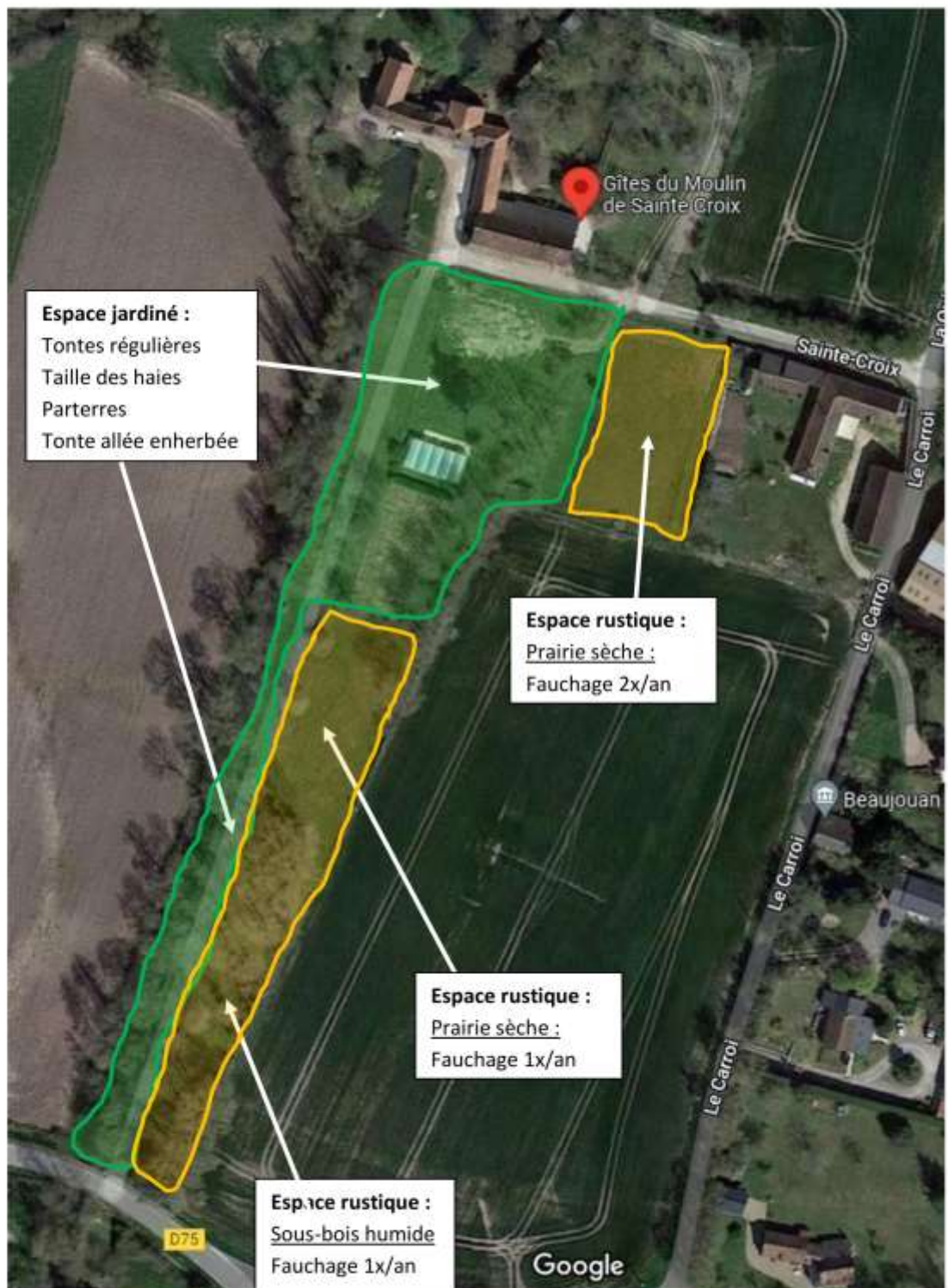
- **Débroussaillage et fauchage** pour couper les ronces et les herbes hautes
- **Coupe des branches basses**
- **Elimination du bois** coupé et du bois mort surabondant

Les espaces naturels

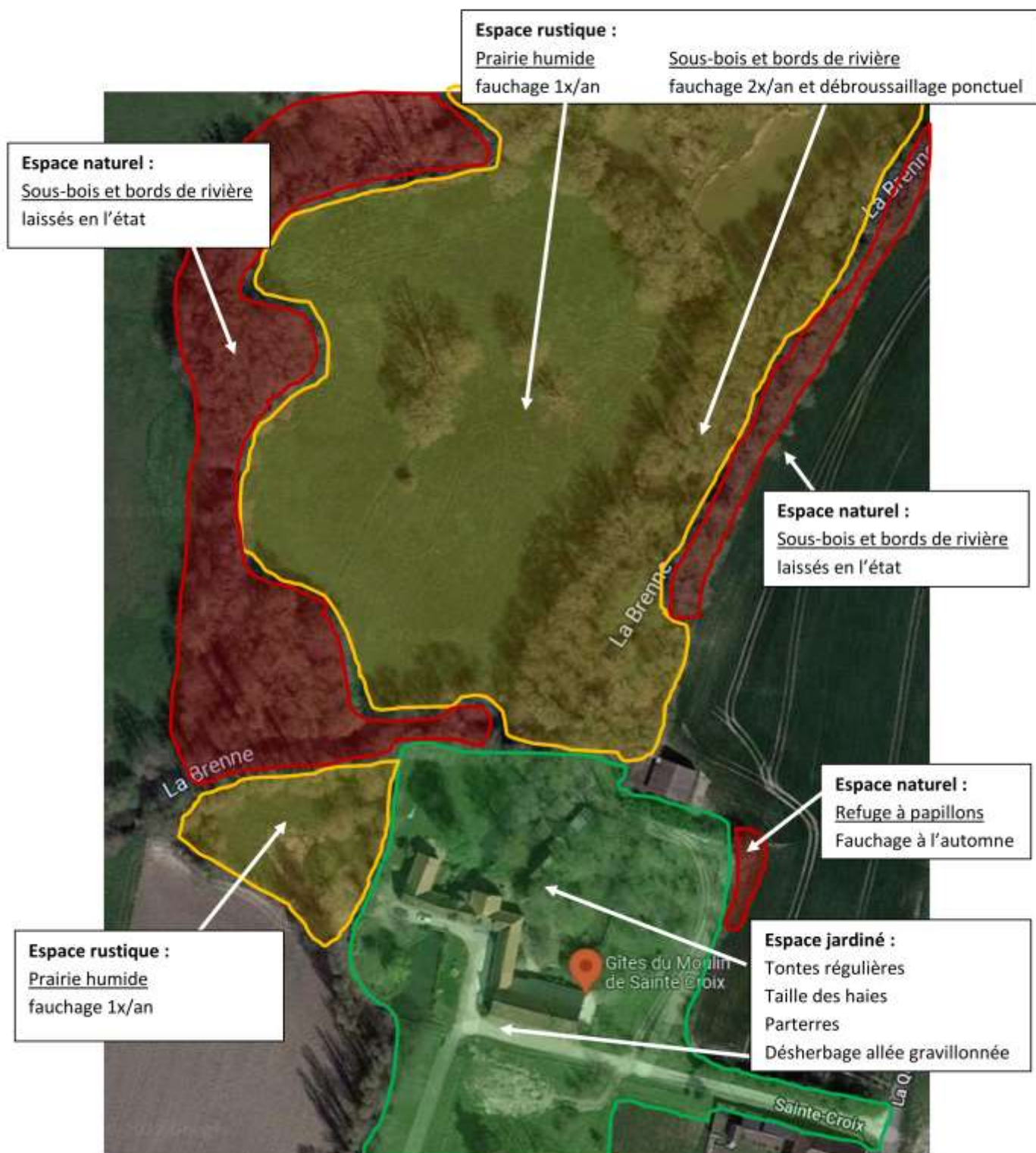
Gestion de la rivière, de ses abords (Rive gauche) et de l'île de l'étang

- **Aucun entretien** pour favoriser la ponte des poissons et la nidification des oiseaux aquatiques
- **Coupe des arbres tombés uniquement**, pour ne pas perturber le fil du cours d'eau

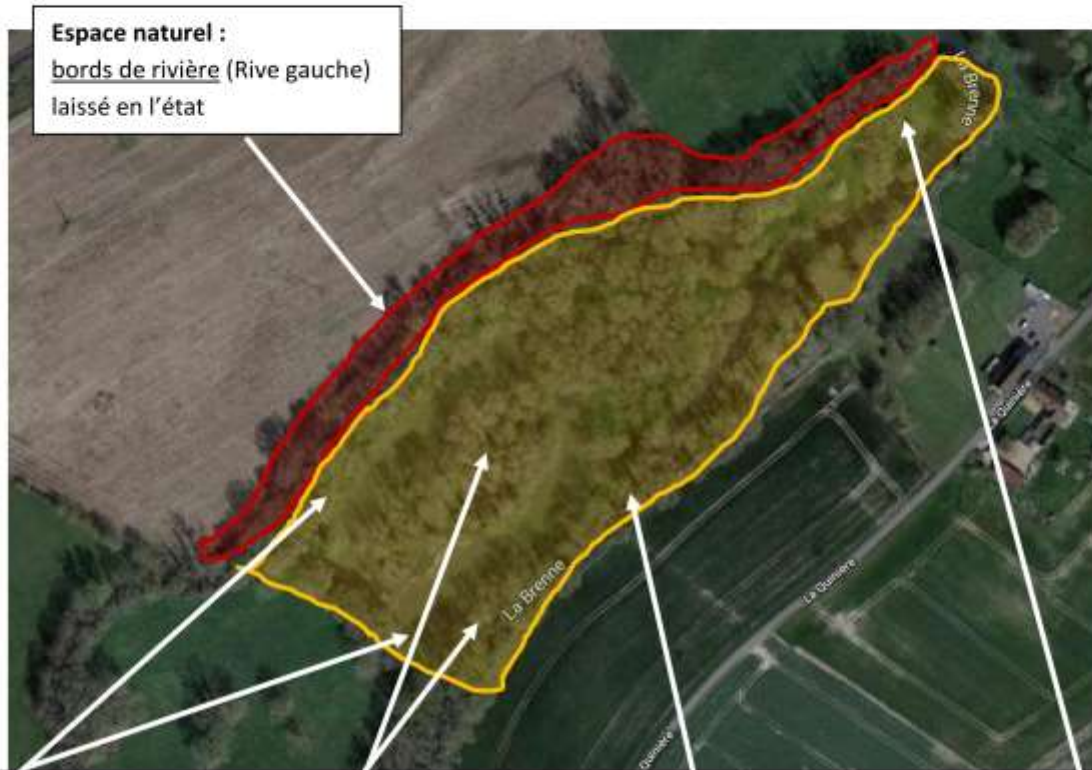
ZONE AVANT



ZONE CENTRALE



ZONE DE L'ETANG



Espace rustique :

Tour de l'étang
fauchage 2x/an

Sous-bois
fauchage 2x/an

bords de rivière rive droite
débroussaillage ponctuel

Prairie humide
fauchage 1x/an



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural

L'Europe c'est ici.
L'Europe c'est maintenant.



Création d'un gîte de groupe au Moulin de Sainte Croix

Soutien à l'investissement à hauteur de 51.000 €*

Réfection de l'assainissement, couverture et isolation,
électricité, aménagements intérieurs et extérieurs

(* 40.000 € par la région et l'Europe et 11.000 € par le département)



Cette opération est financée par l'Union européenne. L'Europe investit dans les zones rurales